

Lebensmittelverarbeitung und Räuchertechnik



RAUCH SPEKTRUM sro I J. Švermu 1565/44 I 960 01 Zvolen I Slowakische Republik Tel.:421 45 532 07 50 I E-Mail: info2@rauchspektrum.sk



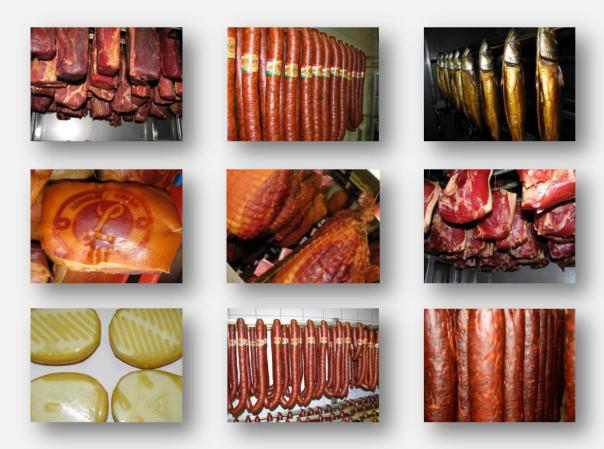
Über uns

Die Gesellschaft **RAUCH SPEKTRUM**, sro konzentriert sich hauptsächlich auf die Entwicklung und Herstellung von Technologie für die Lebensmittelindustrie. Die Geräte sind für die Verarbeitung von Fleisch, Geflügel, Fisch, und Milchprodukten bestimmt.

Die hergestellten technologischen Geräte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien. Sie sind mit CE-Kennzeichnung und entsprechendem Konformitätszertifikat versehen. Die Verleihung der Goldenen Sichel auf der Messe Agrokomplex Nitra spricht für die Qualität unserer Produkte.

Sitz des Unternehmens mit seiner Hauptproduktionstätigkeit und Produktion befindet sich in Zvolen.

Wir sind stolz darauf, Kunden auf der ganzen Welt zu haben. Eigentlich 80% unserer Produktion ist für den Export bestimmt.



Räucherkammern

Die Rauchkammern sind für die automatische Räucher und Wärmebehandlung von Fleisch, Fleischwaren, Geflügel, Fisch und Milchprodukten bestimmt.

Der technologische Prozess wird mit Hilfe eines Steuersystems betrieben, das den automatischen Betrieb einer Räucherkammer sicherstellt.

Die Software ermöglicht die optionale Sortierung der Phasen des technologischen Prozesses (Umröten, Trocknen, Trockenund Nass Räuchern, Kochen und Erwärmen sowie die Zusammenstellung eines Benutzerprogramms mit verschiedenen Werten für Variablen (Temperatur, Feuchtigkeit, Zeit, Kerntemperatur, Delta). -t) in verschiedenen Stadien des Prozess.Das Gehäuse der Räucherkammer ist in Paneelbauweise ausgeführt. Die Paneele bestehen aus Edelstahl und sind mit Polyurethanschaum gefüllt.

Räucherkammern können entweder in einer Tunnelversion mit Wagen in einer Reihe oder in einer zweireihigen Version sein.

Intrigierter Bestandteil der Räucherkammer ist der Rauchgenerator. Umwälzventilatoren sorgen für eine gleichmäßige Rauch- und Wärmebehandlung in jedem Teil der Räucherkammer. Die Luftfeuchtigkeit wird durch den psychometrischen Sensor gesteuert.

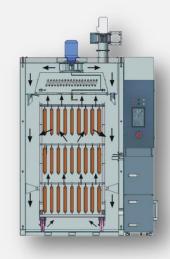
Die Temperatur im Inneren des Produkts wird mit einem durchdringenden Stichthermometet gemessen.

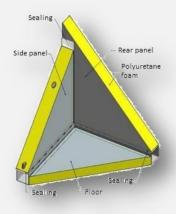
Räucherkammern können entweder in einer Tunnelversion mit Wagen in einer Reihe oder in einer zweireihigen Version sein.

Verfügbare Beheizungsarten der Kammer: Elektro, Gas oder Dampf. Die Räucherkammer ist mit einem automatischen Waschsystem ausgestattet.









Kochkammer

Dieses Gerät ist zum Garen von Fleisch und Fleischprodukten bestimmt.

Der technologische Prozess wird mit Hilfe eines Steuersystems betrieben, das für den automatischen Betrieb des Geräts sorgt.

Software ermöglicht die Erstellung von Benutzerprogrammen mit unterschiedlichen Werten für Variablen.

Das Gehäuse der Kochkammer ist in Paneelbauweise ausgeführt. Die Paneele bestehen aus Edelstahl und sind mit Polyurethanschaum gefüllt.

Kochkammern können entweder in einer Tunnelversion mit Wagen in einer Reihe oder in einer zweireihigen Version sein.





Umluftventilatoren sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung in jedem Teil des Garraums.

Die Temperatur im Inneren des Produkts wird mit einem Stichthermometer gemessen.

Verfügbare Beheizungsarten der Kammer: Elektrisch, Gas oder Dampf.

Die Kochkammer kann mit einem Kühlsystem geliefert werden, das ein schnelles Abkühlen in Kombination durch Duschen, Kühlung, Ventilation von den gegarten / Thermisch behandelten Produkten ermöglicht.



Schnell Kühlkammer

Diese Kammern sind zur schnellen Abkühlung von Produkten nach der Wärmebehandlung bestimmt. Sie sorgt für eine schnelle Abkühlung, um bei hoher Luftfeuchtigkeit verpackungs- oder versandfertig zu sein

Eine Unterbrechung des mikrobiologischen Wachstums und eine Verkürzung der Kühlzeit erhöhen die Haltbarkeit des Produkts und verringern den Gewichtsverlust des Produkts. Der technologische Prozess wird mit Hilfe eines Steuersystems betrieben, das für den automatischen Betrieb des Geräts sorgt.

Software ermöglicht die Erstellung von Benutzerprogrammen mit unterschiedlichen Werten für Variablen.

Das Gehäuse der Kühlkammer ist in Plattenbauweise ausgeführt. Die Paneele bestehen aus Edelstahl und sind mit Polyurethanschaum gefüllt.

Kühlkammern können entweder in einer Tunnelversion mit Wagen in einer Reihe oder in einer zweireihigen Version sein. Die schnelle Abkühlung wird durch Duschen mit kalt Wasser in Verbindung mit einer Kühlung und Umwälzventilatoren die für eine gleichmäßige Temperaturverteilung in jedem Teil der Kühlkammer gewährleistet.

Die Temperatur im Inneren des Produkts wird mit einem Stichthermometer gemessen.







Universalkammer HYBRID

Die Universalanlage Hybrid für

Trocknen, Röten, Heißräuchern, Kochen, Klimatisierung von Rohwurst und Schinken, Kalträuchern



Es verwendet zwei Alternativen der Produkttrocknung:

- Wärmetrocknung in Modus 1; -

Niedertemperaturtrocknung durch Kondensation von Wasserdampf auf der Kühlerplatte in Modus 2 und 3.

Maximale Nutzung der Anlage:

Am Tag verwendbar für das anfallende herstellbare Warensortiment!

Nachts oder am Wochenende zum Reifen und Trocknen sowie Kalträuchern von Dauerware!

Die Installation hat einen vollautomatischen Ablauf und einen kontinuierlichen Wechsel zwischen jedem ihrer Modi ohne Änderungen.

Hervorragende Ergebnisse beim Räuchern von Produkten mit hoher Oberflächenfeuchte und temperaturempfindlichen Produkten (Fisch, Käse, Tofu).

Der technologische Prozess wird von einem iRauch-System der neuen Generation gesteuert, das den automatischen Betrieb der Räucherkammer gewährleistet.







Klimakammer mit Rauch für haltbare Fleischwaren

Die Klimakammer für langlebige Fleischprodukte ist ein technologisches Gerät, das zum Räuchern, Trocknen und Reifen von Fleischprodukten bestimmt ist, die nicht mit Hitze behandelt wurden, sowie zum Räuchern von Käse, Fisch und anderen Produkten, die ein Räuchern bei niedriger Temperatur erfordern. Durch die gleichmäßige Luftströmung in der gesamten Kammer, präzise Regulierung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird die gezielte Behandlung von Produkten ermöglicht . Es ermöglicht auch die Einstellung von Gewichtsverlust und Reifepunkt. Dieses Gerät besteht aus einer Klimaanlage, einem Luftnetz, das für eine gleichmäßige Luftzirkulation sorgt, einem geregelten Rauchgenerator und einer Waschvorrichtung. Die Leistung des Klimagerätes und die Abmessungen des Luftnetzes werden der Raumgröße angepasst.

Die Klimaanlage sorgt für die gewünschte Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Rauchmenge und den Luftaustausch in der Räucherkammer. Die Einheit besteht aus Kühler, Heizkörper und Befeuchtungsvorrichtung.

Rauchgenerator ist an das Klimagerät angeschlossen. Durch die Wiederholung der Räucherzyklen und die Dauer ihrer Betriebsdauer wird die erforderliche Intensität der Räucherbehandlung erreicht.

Der technologische Prozess wird durch ein Kontrollsystem gesteuert.

Die Räucherkammer wird mit einem automatischen Waschsystem geliefert.

Aufzeichnung der Daten über den Räucherprozess kann ausgedruckt oder in einem Computer gespeichert werden – Überwachung.









Trockenkammer Für haltbare Fleischprodukte

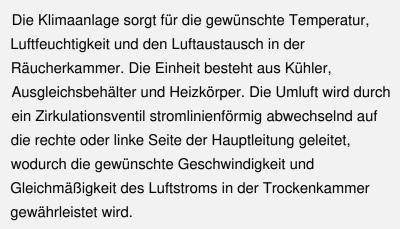
Die Trockenkammer ist ein technologisches Gerät, das zum Reifen und Trocknen von Fleischprodukten bestimmt ist. Es ist für nicht hitzebehandelte Fleischprodukte sowie zum Trocknen von hitzebehandelten langlebigen Produkten bestimmt. Die Produkte werden auf die Trolleys gelegt.



Produkte in der Trockenkammer werden kontinuierlich entwässert. Die Intensität des Trocknungsprozesses wird je nach relativer Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luftzirkulation abgestimmt.

Computerprogramme für Trocknung und Reifung werden an jede Produktart angepasst.

Das Gerät besteht aus einer Klimaanlage und einem Luftnetz, die für eine gleichmäßige Luftzirkulation sorgen. Die Leistung des Klimagerätes und die Abmessungen des Luftnetzes werden der Raumgröße angepasst.

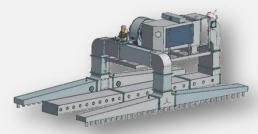


Der technologische Prozess wird durch ein Kontrollsystem gesteuert. Für einen optimalen technologischen Trocknungsprozess ist die Auswahl von Programmen für verschiedene Produkte erforderlich. Hierdurch wird die Qualität des Produktes garantiert.

Aufzeichnung der Daten über den Räucherprozess kann ausgedruckt oder in einem Computer gespeichert werden – Überwachung.







Rauchgeneratoren

Räuchern gehört neben dem Dörren und Pökeln zu den seit langem bekannten Zubereitungsarten für haltbare Speisen. Konservierungseffekte des Räucherns resultieren unter anderem aus dem Austrocknen der Oberfläche und dem Auftragen von mikrostatisch kondensierter Flüssigkeit. Räuchern erzeugt als angenehmen Nebeneffekt eine appetitliche goldbraune Farbe auf der Produktoberfläche und verstärkt Aroma und Geschmack. Die Qualität des Endprodukts wird stark durch die Wahl der richtigen Mittel zur Raucherzeugung beeinflusst.

Derzeit werden die Rauchgeneratoren und Räucherkammern vollautomatisch betrieben. Um jederzeit konstante und wiederholbare Räucherergebnisse zu erzielen sowie die Umwelt oder die Gesundheit der Menschen zu schonen, dient die Konstruktion von Räuchergeneratoren diesen Zwecken.

Holzhackschnitzel - Raucherzeuger – der Rauch wird durch Glühen von Holzhackschnitzeln auf einem speziellen Rost erzeugt. Elektrische Spirale bringt den Holzchip zum Brennen. Dies ist die häufigste Art der Raucherzeugung. Rauch enthält die meisten Elemente, die das charakteristische Aroma und die Farbe der Produkte ausmachen. Es ermöglicht, eine große Menge Produkte auf einmal zu räuchen. Die Menge der Holzanteile in Holzspänen kann verändert oder Gewürze hinzugefügt werden. Dieses Gerät kann sowohl für heißes als auch für warmes Räuchern verwendet werder

Reibungsraucherzeuger – seine Funktionsweise ist sehr einfach. Ein Holzblock wird gegen ein rotierendes Reibrad gedrückt, wodurch Hitze entsteht und Rauch entsteht. Der Vorteil dieses Geräts ist sein schneller Start und seine einfache Handhabung. Es entsteht nur sehr wenig Teer. Der Nachteil ist die Lautstärke während des Betriebs.









Kochkessel

Kochkessel sind zum Kochen von Lebensmitteln bestimmt.

Einsetzbar in der Lebensmittelindustrie sowie in Großraumkantinen.

Gerät mit solider Struktur besteht aus Edelstahl.

Es zeichnet sich durch einfache Handhabung, Energieeinsparung, zuverlässigen Betrieb und automatische Steuerung aus.

Um den Temperaturverlust zu verringern, sind Kessel und Deckel gut isoliert.

Heizung durch elektrische Spirale, direkte Dampf- oder Gasbrenner.

Eine automatische Manipulation und Regelung ist durch ein Kontrollsystem vorgesehen.

Die Temperatur des Wassers im Wasserkocher wird mit einem festen Thermosensor gemessen, um die Temperatur im Inneren des Produkts zu messen, wird ein Stichthermometer verwendet.

Wasserfüllung mittels elektromagnetischem Ventil ist eine Option.

Das Ablassventil ist in den Körper des Wasserkochers eingebaut.





