Inject Star®

DOLESCHAL

Универсальные термокамеры

Модификация DL

Модификация DH

Модификации DH/DL

Термокамеры для варки и копчения Doleschal от традиционного австрийского производителя Inject Star - это синоним универсального применения, превосходного качества и абсолютной надежности. Наряду со стандартными вариантами, термокамеры могут быть изготовлены в специальном исполнении с учетом индивидуальных пожеланий заказчика в отношении размеров и модификации, типа нагрева, системы управления, а так же возможности контроля производственных параметров, регистрации и сохранения данных. Благодаря такой гибкости комплектации термокамеры Doleschal подходят как для мелких и средних производителей, так и для крупных промышленных предприятий.

Оснащение

Система управления

Система управления – новая удобная в эксплуатации система управления с сенсорным экраном может использоваться на всех типах установок Doleschal.

Дымогенераторы – дымогенераторы Doleschal фирмы Inject Star по выбору могут быть оснащены системами для производства дыма по принципу тления или трения, а также для работы на опилках и жидком дыме. Стандартное исполнение предполагает установку дымогенератора слева или справа от камеры. По запросу возможны и специальные, удобные для конкретного заказчика решения.

Автоматическая система очистки – автоматическая система очистки состоит из инновационных очистных форсунок и надежного гидравлического дозирующего насоса. При недостаточном давлении в системе водоснабжения заказчика система очистки может быть оснащена дополнительным бустерным насосом.

Вытяжной вентилятор – имеющиеся на предприятии условия вентиляции помещений могут привести к потере драгоценного времени на этапе отвода из коптильной камеры отработанного воздуха. Вытяжной вентилятор обеспечивает возможность не только быстро, но и более качественно удалить из установки остаточный воздух.

Опции

Пакет для режима холодного копчения – данная опция позволяет в одной камере производить продукты как горячего так и холодного копчения. Наличие возможности холодного копчения особенно важно при термической обработке рыбы.

Поворотные заслонки - в результате использования дополнительных поворотных заслонок обеспечивается идеальное ацикличное распределение воздуха внутри коптильной камеры. Оснащение камеры поворотными заслонками особенно рекомендуется при плотном размещении продукта на коптильной раме, либо для продукции на поддонах.

Встроенная система интервального и постоянного душирования с компьютерным управлением – оснащение коптильной камеры встроенным душем делает контролируемым процесс охлаждения продукта по окончании процесса копчения. Помимо опции встроенного душа Inject Star также производит отдельные установки для душирования, которые легко интегрируются в линейку технологического оборудования предприятия.

Дополнительный обогрев - система дополнительного обогрева повышает общую теплопроизводительность коптильной камеры при ее максимальной загрузке, а также обеспечивает ее быстрый нагрев. Кроме этого, данная опция, используемая в комбинации с электрическим обогревом, позволяет повысить температуру воздуха в камере до 160° С.

Испаритель первичного воздуха - испаритель первичного воздуха проявляет свою эффективность в процессе деликатной термической обработки продуктов из рыбы при температуре от 20°С до 25°С. Подаваемый в камеру первичный воздух, используемый при открытой системе циркуляции дыма, предварительно осушается и охлаждается.

Пакет «циркуляция плюс» - система «циркуляция плюс» состоит из частотного преобразователя, используемого для бесступенчатой регулировки скорости движения воздуха, и высокопроизводительного рециркуляционного вентилятора с усиленным двигателем (3,6 кВт) для идеальной равномерности сушки продукции при ее плотном размещении на коптильной раме.

Программное обеспечение «Doleschal Data Pro» - программное обеспечение для системы управления коптильных камер Doleschal фирмы Inject Star позволяет регистрировать, сохранять и визуализировать все актуальные технологические параметры в режиме реального времени.

Управление через PDA – с помощью бесплатного приложения Mocha VNC Lite имеется возможность управлять камерой в режиме удаленного доступа вне зависимости от места и времени. Индикация данных приложения является идентичной системе управления камеры, что дополнительно упрощает процесс.

Экологическое мышление

Коптильные камеры Doleschal фирмы Inject Star в зависимости от выбранного типа дымогенератора могут работать в закрытой системе циркуляции дыма, что позволяет значительно снизить выброс вредных веществ в атмосферу и тем самым сохранять экологию.

При этом дымогенератор производит именно такое количество дыма, какое фактически может вобрать в себя продукт. Наш девиз звучит так: «лучше предотвратить, чем тратить деньги на утилизацию».

Оптимальная изоляция установок, предотвращающая возможное рассеивание тепла, непоследственная передача тепла на продукт в сочетании с индивидуальной системой подачи и отвода воздуха для каждой коптильной рамы делают термокамеры Doleschal экономически выгодными и рентабильными.

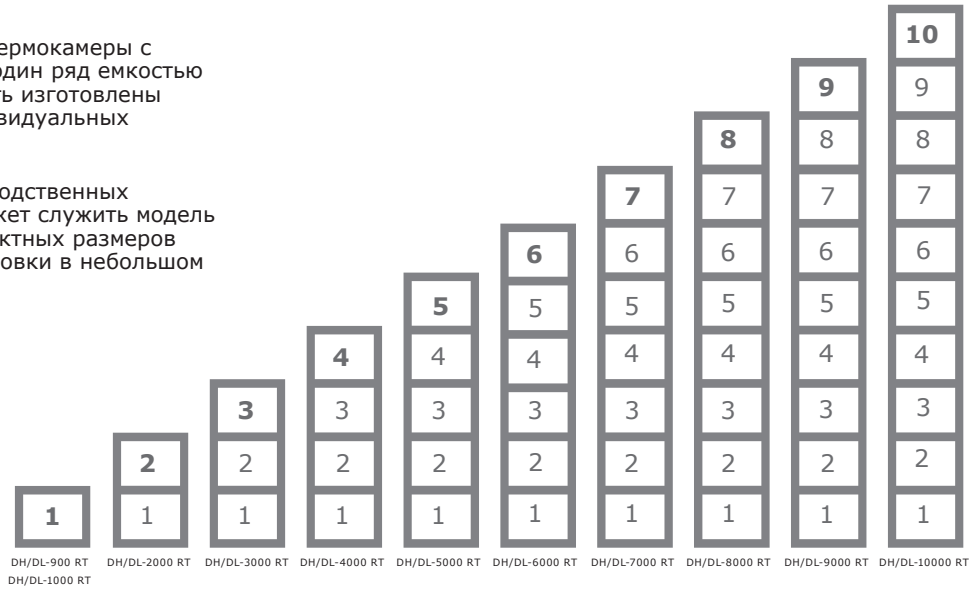
Преимущества

- надежное исполнение при компактном размещении
- стандартое применение с учетом индивидуальных пожеланий заказчика
- низкие эксплуатационные расходы
- конструкция выполнена полностью из нержавеющей стали
- гигиеничный дизайн
- экологическая безопасность и экономическая выгода
- энергоэффективность

Конструкция

Однорядные термокамеры – термокамеры с размещением коптильных рам в один ряд емкостью от одной до десяти рам могут быть изготовлены и оптимизированы с учетом индивидуальных пожеланий заказчика.

В условиях ограниченных производственных площадей отличным выбором может служить модель **DH/DL-900**. За счет более компактных размеров она идеально подходит для установки в небольшом помещении.



Двухрядные термокамеры - двухрядная конструкция емкостью от двух до десяти рам также позволяет учесть индивидуальные пожелания заказчика в отношении имеющихся площадей и особенностей термообработки продукта.

Технические характеристики

Однорядная конструкция	DH/DL-900 RT	DH/DL-1000 RT	DH/DL-2000 RT
Электрическая мощность*	2,2 кВт	3,2 кВт	5,6 кВт
Мощность нагрева			
Нагрев электричеством	24,0 кВт	28,0 кВт	56,0 кВт
Нагрев паром	--	40 кг/ч	80 кг/ч
Нагрев газом – жидким топливом	26,0 кВт	30,0 кВт	55,0 кВт
Ширина	1.360 мм	1.460 мм	1.460 мм
Глубина	1.270 мм	1.370 мм	2.430 мм
Высота	2.720 мм	3.030 мм	3.260 мм
Подключение сжатого воздуха	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар
Подключение воды (без душирования)	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар
Подключение воды (с душированием)	DN 25 (R1") - 4 бар	DN 25 (R1") - 4 бар	DN 25 (R1") - 4 бар

Однорядная конструкция	DH/DL-3000 RT	DH/DL-4000 RT	DH/DL-5000 RT
Электрическая мощность*	8,0 кВт	11,1 кВт	13,5 кВт
Мощность нагрева			
Нагрев электричеством	84,0 кВт	112,0 кВт	--
Нагрев паром	120 кг/ч	160 кг/ч	200 кг/ч
Нагрев газом – жидким топливом	65,0 кВт	110,0 кВт	--
Ширина	1.460 мм	1.460 мм	1.460 мм
Глубина	3.490 мм	4.550 мм	5.610 мм
Высота	3.300 мм	3.350 мм	3.420 мм
Подключение сжатого воздуха	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар
Подключение воды (без душирования)	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар
Подключение воды (с душированием)	DN 40 (R6/4") - 4 бар	DN 40 (R6/4") - 4 бар	DN 40 (R6/4") - 4 бар

Однорядная конструкция	DH/DL-6000 RT	DH/DL-7000 RT	DH/DL-8000 RT
Электрическая мощность*	15,9 кВт	18,3 кВт	20,7 кВт
Мощность нагрева			
Нагрев электричеством	--	--	--
Нагрев паром	240 кг/ч	280 кг/ч	320 кг/ч
Нагрев газом – жидким топливом	130,0 кВт	--	--
Ширина	1.460 мм	1.460 мм	1.460 мм
Глубина	6.670 мм	7.730 мм	8.790 мм
Высота	3.430 мм	3.430 мм	3.430 мм
Подключение сжатого воздуха	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар
Подключение воды (без душирования)	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар
Подключение воды (с душированием)	DN 40 (R6/4") - 4 бар	DN 40 (R6/4") - 4 бар	DN 40 (R6/4") - 4 бар

Однорядная конструкция	DH/DL-9000 RT	DH/DL-10000 RT
Электрическая мощность*	23,1 кВт	25,5кВт
Мощность нагрева		
Нагрев электричеством	--	--
Нагрев паром	360 кг/ч	400 кг/ч
Нагрев газом – жидким топливом	--	--
Ширина	1.460 мм	1.460 мм
Глубина	9.850 мм	10.910 мм
Высота	3.420 мм	3.420 мм
Подключение сжатого воздуха	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар
Подключение воды (без душирования)	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар
Подключение воды (с душированием)	DN 40 (R6/4") - 4 бар	DN 40 (R6/4") - 4 бар

Технические характеристики

Двухрядная конструкция	DH/DL-2000 RN	DH/DL-4000 RN	DH/DL-6000 RN
Электрическая мощность*	5,6 кВт	11,1 кВт	15,9 кВт
Мощность нагрева			
Нагрев электричеством	56,0 кВт	112,0 кВт	--
Нагрев паром	80 кг/ч	160 кг/ч	240 кг/ч
Нагрев газом – жидким топливом	60,0 кВт	110,0 кВт	130,0 кВт
Ширина	2.920 мм	2.920 мм	2.920 мм
Глубина	1.370 мм	2.430 мм	3.490 мм
Высота	3.260 мм	3.260 мм	3.300 мм
Подключение сжатого воздуха	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар
Подключение воды (без душирования)	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар
Подключение воды (с душированием)	DN 25 (R1") - 4 бар	DN 25 (R1") - 4 бар	DN 40 (R6/4") - 4 бар

Двухрядная конструкция	DH/DL-8000 RN	DH/DL-10000 RN
Электрическая мощность*	20,7 кВт	25,5 кВт
Мощность нагрева		
Нагрев электричеством	--	--
Нагрев паром	320 кг/ч	400 кг/ч
Нагрев газом – жидким топливом	--	--
Ширина	2.920 мм	2.920 мм
Глубина	4.550 мм	5.610 мм
Высота	3.350 мм	3.420 мм
Подключение сжатого воздуха	1,2" - 5 бар	1,2" - 5 бар
Подключение воды (без душирования)	DN 20 (R3/4") - 4 бар	DN 20 (R3/4") - 4 бар
Подключение воды (с душированием)	DN 40 (R6/4") - 4 бар	DN 40 (R6/4") - 4 бар

Указанные значения являются ориентировочными, они завясят от таких факторов, как оснащение, размер продукта, способ загрузки и т.д.
Технические параметры могут быть изменены!

*Значения электрической мощности термокамеры указаны без учета дымогенератора и вытяжного вентилятора.
Высота термокамеры указана без учета вытяжного вентилятора.

Inject Star Pökelmaschinen Ges.m.b.H
Industriestraße 18-20
2201 Hagenbrunn bei Wien
P +43 (0)2246 3118
E office@inject-star.com
W www.inject-star.com