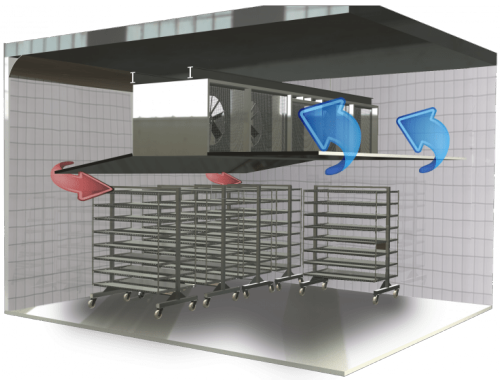
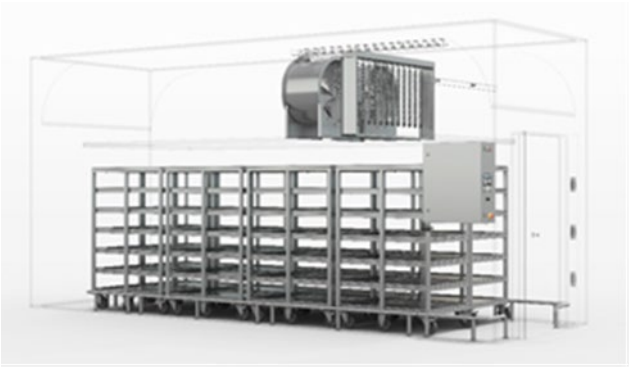
Камера для разморозки продукта
(рыбы, мяса и другого любого сырья)
Воздушно — капельный дефростер **STARCAV/VK**





Размораживание (дефростация) - заключительная операция перед выпуском пищевых продуктов в розничную продажу или перед кулинарной обработкой. Цель её - привести продукт в состояние к натуральному продукту высокого качества или в первоначальное состояние.

Воздушно-капельная дефростация является современный и эффективный способ дефростации.

Лучший способ промышленной разморозки мяса и рыбы любого сырья.
- Быстрая окупаемость дефростационной камеры (в среднем за один месяц).
- Самые низкие потери на любом продукте
- Отличное качество продукта после дефростации (продукт готов к продаже в качестве охлажденного)

- Регулируемая скорость дефростации без разрушения структуры волокон продукта
- Дефростация любого количества продукта за 6-часовой цикл

Разморозка продукта в воздушно-капельных дефростерах позволяет организовать наиболее эффективный и правильный процесс оттаивания для пищевых продуктов. Благодаря природе воздушно-капельной среды, контакт продукта со взвешенными частицами теплоносителя не сушит, не разрушает и не изменяет структуру его волокон, обеспечивая минимально возможное изменение влагоудерживающих свойств продукта.

Дефростеры **STARCAV/VK** работают по принципу – они размораживают заложенные в них продукты в наиболее оптимальных микроклиматических условиях с соблюдением температуры и определённого уровня влажности. Для этого они оснащаются нагревательными элементами и производительными вентиляторами. Эти вентиляторы забирают воздух из верхней части камеры, после чего он нагревается с помощью воздушных ТЭНов. Одновременно с этим он увлажняется, что является требованием технологии разморозки. Подготовленный воздух подаётся в нижнюю часть камеры. Далее процесс повторяется по кругу. Кроме того, в процессе разморозки продукция не приобретает неприятных запахов и не напитывается влагой, как это происходит в водяных дефростерах.

В камерах дефростации **STARCAV/VK** позволяют контролировать температуру размораживаемого продукта за счет установленных в камере трех датчиков: первый – в центре камеры, близко к продукту, второй – в центре продукта для контроля окончательной фазы дефростации, третий – на потоке возвратного воздуха к кондиционеру. Также в камере размещается датчик влажности.

Воздушно-капельные дефростеры **STARCAV/VK** достаточно эффективны в плане разморозки продукта. В случае если начальная температура замороженных рыбных блоков составляет от –18 до –20 °С, а разморозить их необходимо до –2/0 °С, процесс дефростации займет примерно 8 часов.

Для того чтобы процесс дефростации проходил равномерно, важно правильно расставить тележки в камере, при этом их количество должно соответствовать рекомендациям поставщика оборудования.

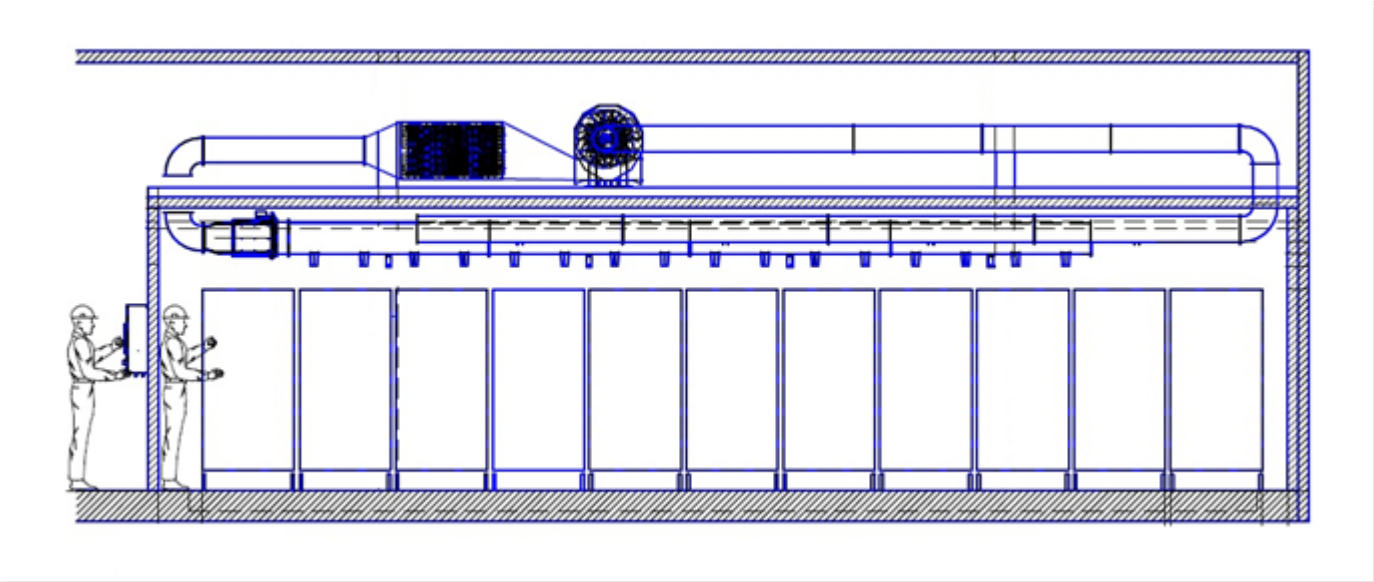
Неоспоримым достоинством воздушно-капельной дефростации является снижение при использовании данного метода бактериального роста в камере. Современные камеры можно легко мыть и дезинфицировать – как используя функцию автоматической мойки, которая предусмотрена у некоторых моделей дефростеров, так и с помощью специальных приборов, используемых предприятием для этих целей.

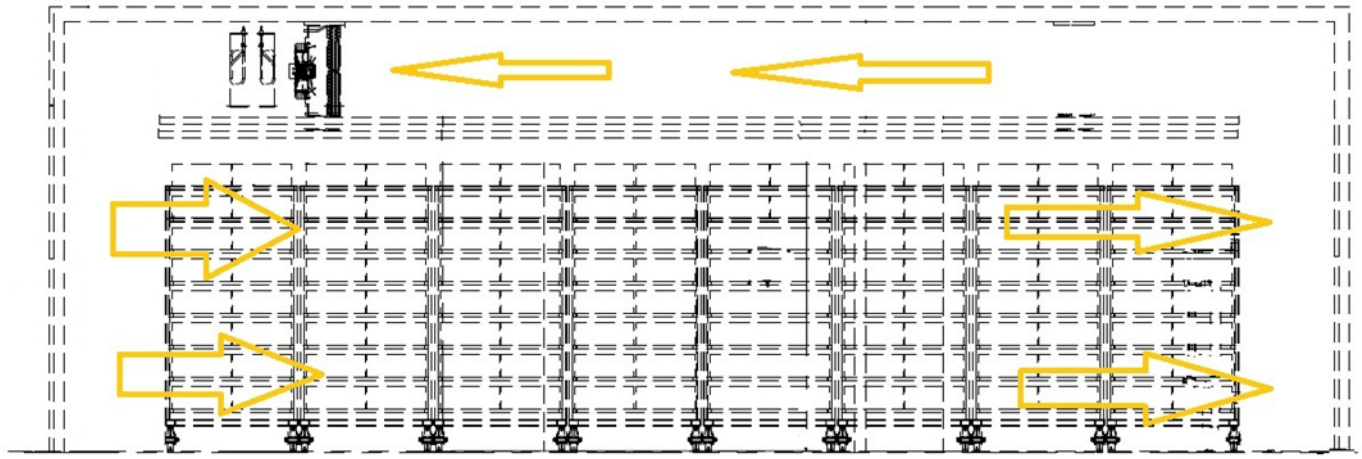
Кроме того, потери в весе сырья при воздушно-капельной дефростации по сравнению с методом разморозки при комнатной температуре или в воде минимальны, особенно если температура сырья на выходе не выше 0 °С. Однако и в случаях, когда необходимо получить сырье температурой выше 0 °С, потери в весе можно минимизировать, используя настройки программного обеспечения.

Но главное – в камерах **STARCAV/VK** воздушно-капельная дефростация обеспечивает практически стопроцетное сохранение качества блочной и индивидуально замороженной рыбы и морепродуктов.

Наши воздушно-капельные дефростеры подходят как для малых предприятий, так и для крупных.

Кроме того наши воздушно-капельные дефростеры могут быть выполнены в виде модульной конструкции, что позволит переработчику при необходимости уменьшать или увеличивать производительность.





Воздушно-капельные дефростеры **STARCAV/VK изготавливаются нашей компанией с загрузкой от двух стеллажей. Стоимость определяется согласно технического задания покупателя.**

Установочная мощность от 8,2 кВт и более.

Шкаф выполнен из нержавеющей стали, расположение пульта, согласно схемы согласованной с заказчиком. Контроллер с сенсорной панелью оператора. обеспечивает комплексное автоматическое управление и регулирование дефростером **STARCAV/VK** по индивидуальным технологическим программам. Программа из 99 шагов позволяет реализовать самые изощрённые алгоритмы обработки.

Частотные преобразователи (регуляторы скорости вращения напорных вентиляторов).

Нагревательные элементы выполнены из нержавеющей стали, с оребрением. Расположены в подпотолочном пространстве камеры в зоне максимального обдува вентиляторов.

Набор двухфазных форсунок использующих смешение сжатого воздуха и воды производят мелкодисперсный «водяной туман», с диаметром капли несколько микрон. Форсунки создания тумана находятся в верхней зоне термокамеры и распределены по всей длине вентиляционной системы. Дублируется по правой и левой стороне камеры для организации реверсивного движения воздуха. Набор осевых вентиляторов влагозащищённого исполнения расположенных в подпотолочном пространстве камеры для организации воздушного потока внутри.

Размещение продукции согласовывается в основном в блоках и в пакетах на передвижных стеллажах.