



## Холодильное оборудование Камера шоковой заморозки

Охлаждение и замораживание без прерывания производственного процесса –



Устройство 2 в 1: охлаждение и шоковая заморозка

**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# Камера шоковой заморозки 2 в 1: охлаждение и шоковая заморозка

для создания непрерывной технологической цепочки в вашей пекарне

Наши высокопроизводительные камеры шоковой заморозки с системой охлаждения посредством всасывания воздуха являются идеальным выбором, когда при высокой интенсивности производственного процесса требуется быстрое охлаждение. От горячей свежей выпечки до полностью расстойшихся тестовых заготовок – камера быстро и точно охладит продукцию до нужной температуры. Благодаря специальному датчику температура внутри продукта у вас всегда под контролем.

Раздельные потоки воздуха над каждым листом обеспечивают равномерное охлаждение изделий. Подвесной высокопроизводительный испаритель установлен в висячем положении, что гарантирует легкую очистку пола камеры.



## Многофункциональная камера шоковой заморозки для охлаждения и заморозки следующих видов изделий:

- сырые тестовые заготовки
- предварительно расстойшиеся тестовые заготовки
- свежеспеченные изделия



## Быстрое, равномерное и точное охлаждение!

система охлаждения  
посредством всасывания воздуха

диапазон температур:  
от -30 °C до +5 °C

подходит для всех продуктов  
от горячей свежей выпечки до полностью  
расстойшихся тестовых заготовок

с датчиком температуры  
внутри продукта

легкая очистка пола камеры  
благодаря подвесному  
высокопроизводительному испарителю

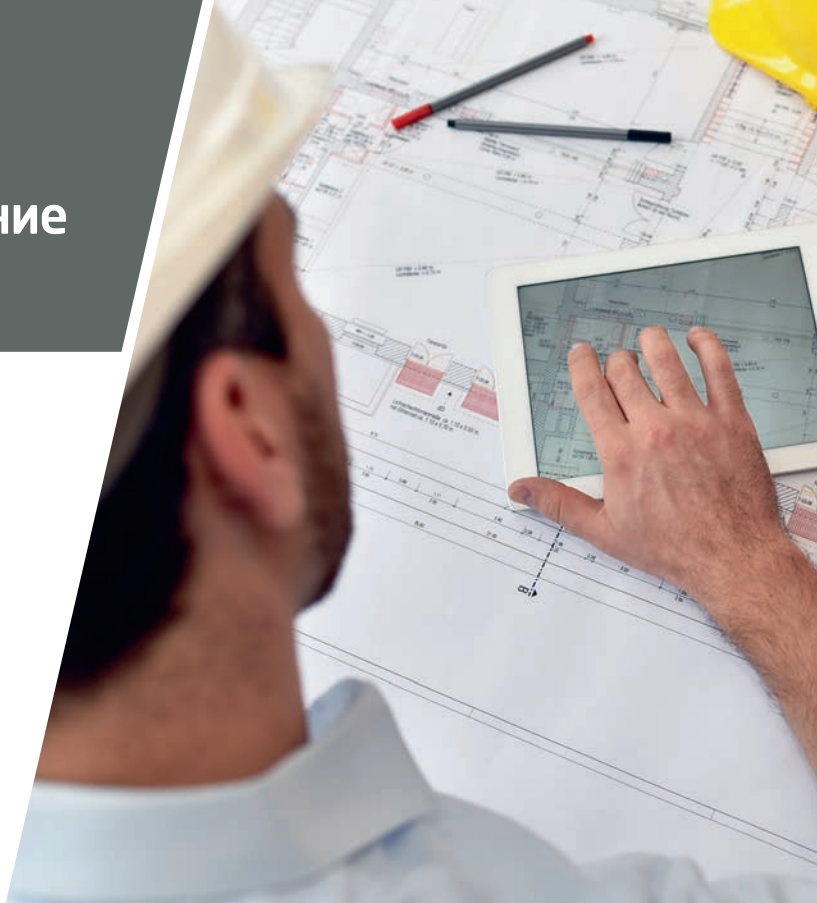
гибкое проектирование  
камера подходит для любого типа тележек

система может быть  
интегрирована в  
комбинированные установки



# Индивидуальное проектирование и исполнение

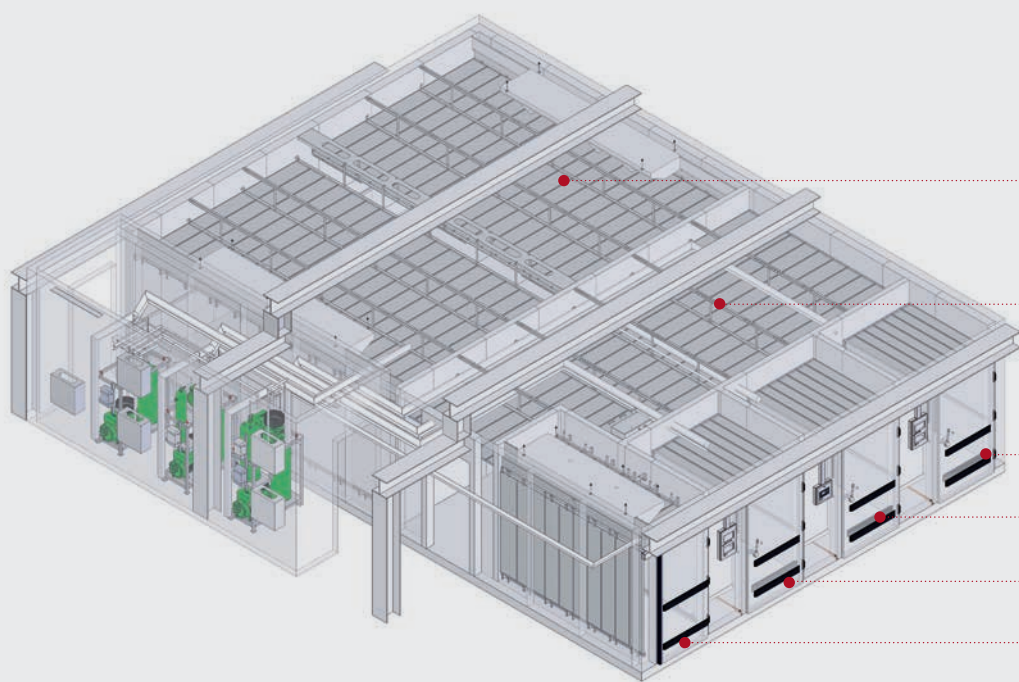
Проектирование и исполнение камеры шоковой заморозки может быть выполнено в точном соответствии с имеющейся площадью и производственными требованиями. Например, камеру можно быстро адаптировать под специальный формат транспортной тележки или интегрировать в комбинированные установки. Это позволит по максимуму использовать имеющиеся для производства площади. Наши менеджеры проектов с удовольствием окажут вам поддержку в проектировании и помогут разработать оптимальное решение для ваших потребностей.



## Пример проекта

Холодильная система по индивидуальному проекту

Установка состоит из трех камер шоковой заморозки, автомата (GUV), а также установки для охлаждения хлебобулочных изделий (ВКА) и зоны работы / упаковки.



Установка для охлаждения  
○ хлебобулочных изделий

Зона работы /  
○ упаковки

○ Камера шоковой заморозки

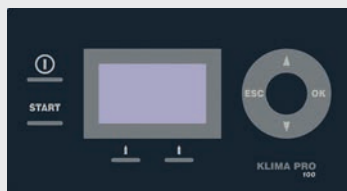
○ Камера шоковой заморозки

○ Камера шоковой заморозки

○ GUV

# Программное управление

Все технологические процессы под контролем



С программным управлением KLIMA все технологические процессы у вас всегда под контролем. Настолько же индивидуально, как и ваша продукция, наши системы управления адаптируются и программируются

под ваши потребности. Это позволяет экономить время, затраты на персонал и сократить источники ошибок уже на начальном этапе. Встроенная память событий облегчает анализ данных технологического процесса и обеспечивает максимально эффективный контроль и учет.

- четко структурированное меню
- свободно программируемые программные ячейки
- сохранение и анализ технологических данных
- программируемый таймер
- сетевой контроль и дистанционное обслуживание по сети FilialNet
- максимальная безопасность благодаря нескольким уровням настройки с защитой паролем
- разъем USB

## Технические данные

Гибкие размеры – для любого помещения



МОДЕЛЬ	KA-SF.1 eco	KA-SF.2 eco
<i>Внешние габариты (Ш × В × Г):</i>	1900 × 2170 × 1600 мм	2100 × 2170 × 1700 мм
<i>Полезные габариты дверного проема (Ш × В):</i>	900 × 1950 мм	1100 × 1950 мм
<i>Вместимость 400 × 600 мм (размер листа):</i>	2 тележки	4 тележки
<i>Вместимость 580 × 780 мм (размер листа):</i>	1 тележка	2 тележки
<i>Вместимость 580 × 980 мм (размер листа):</i>	1 тележка	2 тележки
<i>Толщина изоляции:</i>	100 мм	100 мм
<i>Диапазон настройки температур:</i>	от -30 до +5 °C	от -30 до +5 °C
<i>Коэффициент теплопередачи:</i>	0,19 К (Вт/м²К)	0,19 К (Вт/м²К)
<i>Электроподключение:</i>	400 В / 50 Гц	400 В / 50 Гц

В случае расхождений всегда действительны значения на шильдике или в техническом паспорте. Размеры и параметры подключения для не указанных здесь вариантов (индивидуальное исполнение под заказ и т.д.) смотрите, пожалуйста, в соответствующем техническом паспорте. Мы оставляем за собой право на внесение технических изменений. Изображения даны не в масштабе.