

SZYBKOŚĆ, WYGODA I PEŁNA KONTROLA

ROZMRAŻANIE MIKROFALAMI

W większości zakładów mięsnych na co dzień rozmraża się duże partie mięsa. Na proces ten składa się wiele czynników, które wpływają na ostateczną jakość produktu. I tu nieocenioną pomoc stanowi system mikrofalowego rozmrażania MIP 4 firmy Ferrite.

Uniwersalny piec do rozmrażania niewielkich partii towaru to doskonałe rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie szybkość, wygodę i kontrolę nad wszystkimi etapami produkcji. MIP 4 daje także wiele innych korzyści. Między innymi eliminuje przymus posiadania osobnego pomieszczenia oraz specjalnych regałów do rozmrażania. Pozwala zatem oszczędzić powierzchnię i wyeliminować przy tej okazji różne dodatkowe czynności i związane z nimi ryzyko.



System MIP 4 składa się z rozmrażającego pieca mikrofalowego o wymiarach 9 x 1,3 m oraz wbudowanego nadajnika mikrofalowego. Przemysłowy zestaw mikrofalowy do rozmrażania MIP 4 pracuje z częstotliwością 915M Hz i generuje około 260 000 jednostek termicznych na godzinę. Wszystko po to, by uzyskać najwyższą jakość procesu przetwórczego.

Gdy liczy się czas

Model MIP 4 jest idealny dla rozmrażania pojedynczych partii mrożonego mięsa, ryb, drobiu, owoców lub produktów piekarskich. Wszędzie tam, gdzie ma miejsce szybkie przygotowywanie surowców. Istotną zaletą urządzenia jest to, że może

solidna
firma 2008

ono rozmrażać do 700 kg nieprzetworzonego zamrożonego produktu na godzinę.

Dodatkowa jakość

Stosowanie MIP 4 pozwala uzyskać przewidywalną temperaturę końcową produktu, a dodatkowo zwiększa elastyczność procesu, umożliwiając rozmrażanie w każdym zaplanowanym czasie. Urządzenie, redukując do minimum wycieki w trakcie rozmrażania, zmniejsza straty materiału i poprawia jego jakość. Dodatkowo zachowane są walory zapachowe i smakowe.

Czysto i wygodnie

Dużą wygodą jest to, że proces rozmrażania w systemie MIP 4 gwarantuje wysoką jakość warunków sanitarnych i eliminuje dodatkową pracę związaną z rozpakowywaniem kartonów. Rozmrażanie odbywa się w opakowaniach, przez co zmniejsza się ilość odpadów. Konstrukcja urządzenia ułatwia przestrzeganie przepisów i wskazań sanitarnych dotyczących temperatury produktów.

Rozmrażanie na żądanie

Zakłady spożywcze, w których w krótkim czasie rozmraża się stosunkowo niewielkie ilości żywności na ograniczonej powierzchni, mogą skorzystać z oferty urządzenia mikrofalowego do drobnych partii rozmrażanych na żądanie. Po naciśnięciu przycisku, w sposób automatyczny i precyzyjny podwyższa ono temperaturę zamrożonego produktu do -2 °C. Pełny system MIP 4 składa się z pieca mikrofalowego i kompaktowego 40-kilowatowego nadajnika mikrofalowego.

Równomiernie i dokładnie

Piec MIP 4 zapewnia jednolite podgrzewanie. Proces rozmrażania zaczyna się od niższych temperatur, a jego skuteczność zwiększana jest dzięki użyciu unikalnego stołu obrotowego. Urządzenie daje także możliwość precyzyjnej, komputerowej kontroli czasu przetwarzania, co zapewnia przewidywany wzrost temperatury. W typowym układzie piec mikrofalowy może rozmrozić 25-kilogramowy blok wołowiny w ciągu 65 sekund.

System chłodzenia

Nadajniki mikrofalowe są studzone wodą schładzaną w wymienniku ciepła czerpiącym wodę z sieci miejskiej lub lokalnej. System obejmuje jednocalowe rury wlotowe i wylotowe. Natężenia przepływu są uzależnione od temperatury wody wpływającej do wymiennika ciepła.

Bezpieczeństwo i wymogi sanitarne

Piec jest wykonany ze stali nierdzewnej. Łatwo się go czyści. Obudowa nadajnika posiada klasę szczelności NEMA 12, a blokowane drzwiczki kontrolne na nadajnikach spełniają wszelkie stosowne normy bezpieczeństwa oraz zapewniają możliwie najbezpieczniejsze środowisko pracy. Piec jest wyposażony w odpowiedni osprzęt umożliwiający ewentualne podłączenie sprzętu pożarniczego użytkownika. Czujniki światła i temperatury w piecu przesyłają sygnały uruchamiające system.

Dodatkowo procesor z programowalnym sterownikiem umożliwia automatyczny rozruch do zaprogramowanych poziomów mocy, pracę na stałym poziomie mocy, informacje o stanie urządzenia, m. in. wyświetlanie cyfrowe rzeczywistej i zaprogramowanej mocy, oraz diagnostyki błędów. □

GRASZ W KOLORY?

44,72 zł/szt.

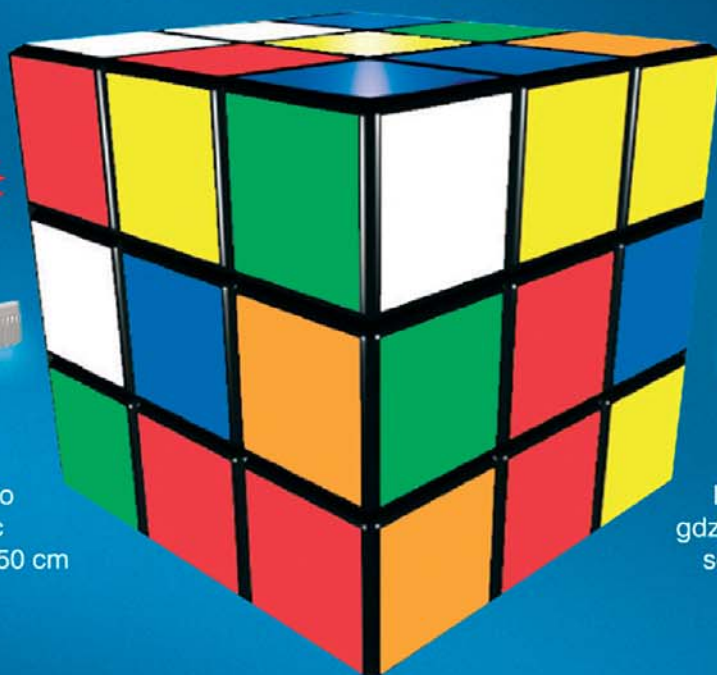


Szczotka z ochroną
rękojeścią. Niezbędna do
czyszczenia pił, krajalnic
i noży w kutrach itp. Dł. 50 cm

60,65 zł/szt.



Pad
Idealny w miejscach
gdzie szczotka nie daje
sobie rady. Dł. 23 cm



Nowoczesny system kodowania kolorem zapewni czystość i bezpieczeństwo w Twoim zakładzie



System utrzymania czystości VIKAN spełnia wysokie wymagania bezpieczeństwa żywności stawiane każdemu zakładowi z branży spożywczej przez **HACCP**. Kodowanie poszczególnych produktów **pięcioma kolorami** pozwala na łatwe zróżnicowanie narzędzi, w zależności od miejsca ich zastosowania, co w znaczny sposób ułatwia dostosowania zakładu do obowiązujących wymogów i norm.



BASTRA WEINDICH

Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii

ul. Adamickiego 8, 41-503 Chorzów
tel. 032 770 74 60, fax: 032 770 79 05
serwis hot-line: 502 301 401
e-mail: info@bastra.com.pl
www.bastra.com.pl



GASTROSILESIA.pl

Zapraszamy na zakupy

www.gastrosilesia.pl

Sklep internetowy otwarty 24 h, przez 7 dni w tygodniu

solidna
firma 2008

Czterokrotny laureat nagrody