

스모크하우스

최상의 스모킹, 드라이링, 발효, 숙성 시스템을 제공하는 업계 최고의 독일 Maurer-atmos. 90개 이상 국가에서 70,000 대 이상 설치된, 믿을 수 있는 역사적인 브랜드입니다.

AllroundSystem ASR 만능형 시스템

- 공기 순환 시스템으로 균일한 제품 퀄리티
- 유연한 사용, 공간 절약
 - 부스터 200 °C 까지 히팅
 - 선반 사이의 거리가 유연함 (7 cm 이상)
 - 옵션: ASR 이나 외부 샤워룸
 - 작은 유닛의 ASR은 하우스 앞 쪽에 통합
- 다양한 맛과 색상
 - smouldering smoke, condensate smoke, friction smoke 나 liquid smoke 등 여러가지 가능한 외/내부 스모크 생성기
- 최상의 효율성
 - 가장 강한 공기 순환 덕분에, 트롤리 적재를 최대로 하여도 건조와 스모킹 동안의 로스를 최소로 줄이고 일정한 제품 퀄리티를 보장해 줍니다.
- 작동 비용 감소
 - 다른 스모크 하우스에 비해 가장 높이 트롤리 적재 가능
- 뛰어난 내구성
 - 내부 플레이트 스테인리스 스틸 1.4571 (AISI 316)
 - 스탠다드 강화 플로어
- 최상의 위생
 - 다른 스모크 하우스와 달리, 수평적 공기 유입을 위한 추가 사이드 벽이 필요 없음
 - 트롤리와 스모크 하우스 벽 사이에 공간이 남아서 청소하기 쉬움
 - 자동 CIP 세척 시스템
- 사용자 편리
 - 옵션: 트롤리 적재 플로어 레벨링
 - 터치 스크린의 언어 변환
- 프로세스의 안정성
 - 옵션: ASR안의 내부 샤워
 - 자동 도어 오프너
 - 앞쪽의 공압식 하수



터치스크린 SPS 컨트롤 Titan2



자동 클리닝 시스템

가능한 공정:

- drying, showering
- hot and cold smoking
- cooking, hot air finishing, roasting

공기 시스템:

- 트롤리 위치 마다 각각의 팬 배치

숙성, 건조

Maturation

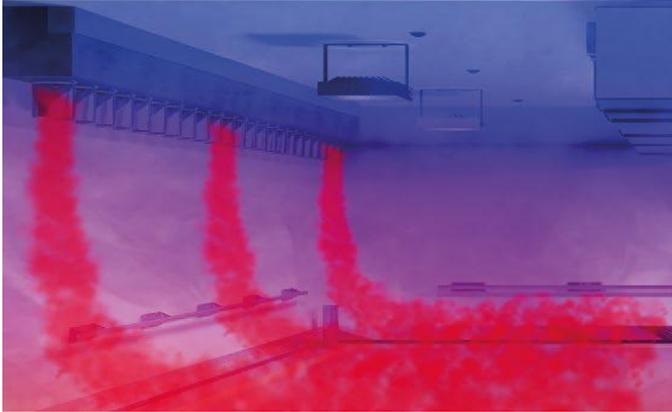
Continuous Maturing Process "CMP" 연속식 숙성 시스템

시스템 비교

일반적 시스템

Maurer Atmos 시스템

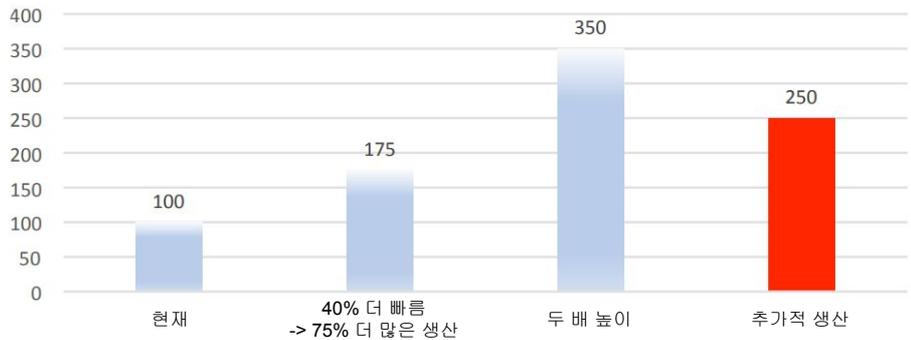
최적의 공기 상태 표시



- 쉬는 시간 없이 계속되는 연속식 maturing, drying process
 - 주입과 배출되는 공기의 상대 습도와 온도를 조절하여, 제품의 변화 없이 그대로 건조 가능
 - 시간 100% 내내, 쉬는 시간 없이, 연속적인 공기 순환 가능
- 완전한 일관성
 - 전체 프로세싱 룸에서 편차 <1%
- 프로세싱 시간을 30% 까지 절약
- 확실한 에너지 비용 절약
- 최상의 공간 이용 효율
 - 룸 높이 6m 까지 full trolley loading

- 다른 시스템 비교 같은 너비 공간에서 250 % 까지 더 생산 가능
- 위생적 디자인
 - 로봇 생산 채널에서 길이 용접
- 완전 절연처리 된 공조 설비 (Air Handling Unit)
- 완전 절연처리 된 프로세싱 룸 외부 덕트
- 모든 코일 스테인리스 스틸로 제작
- 고정 못 (rivet) 사용 안함
- 비싼 hollow fillets 필요 없음

면적 당 추가적 생산



보통 이 경우, 생산량을 늘리기 위해서 새 건물을 지을 필요가 없습니다!

공기 시스템: 공기 순환-

- 급기와 리턴 에어 채널로 구성
- 수평/수직적 공기 분배 시스템
- 순환 공기는 중앙 공조기로 준비되어 공기 주입 덕트를 통해 프로세싱 룸 안으로 불어짐.
- 중앙에 위치한 공기 흡입 덕트로 순환 공기가 빨아들여져 중앙 공조기로 돌아감.
- 순환 공기 주입은 룸에 따라 조절 가능

가능한 공정:

- Fermenting
- Cold-smoking
- Drying
- Maturing

CMP 시스템 영상 보기 :

