

TEMPERIEREN PTT 500-2000

OPTIMALES TEMPERIEREN - PALETTENWEISE



TemperiereN

PTT 500-2000

Technische Daten

Palettenbefüllung
Standard-Europalette aus Kunststoff mit Hubwagen

Palettenaufbau
8 Lagen E2-Kisten oder
12 bis 14 Lagen E1-Kisten
Gleichmäßige Füllhöhe notwendig
Luftdurchlass muss gewährleistet sein

Raumtemperatur
Auftauen in Räumen mit 0°C bis 10°C
Abkühlen in Räumen mit -4°C bis -30°C

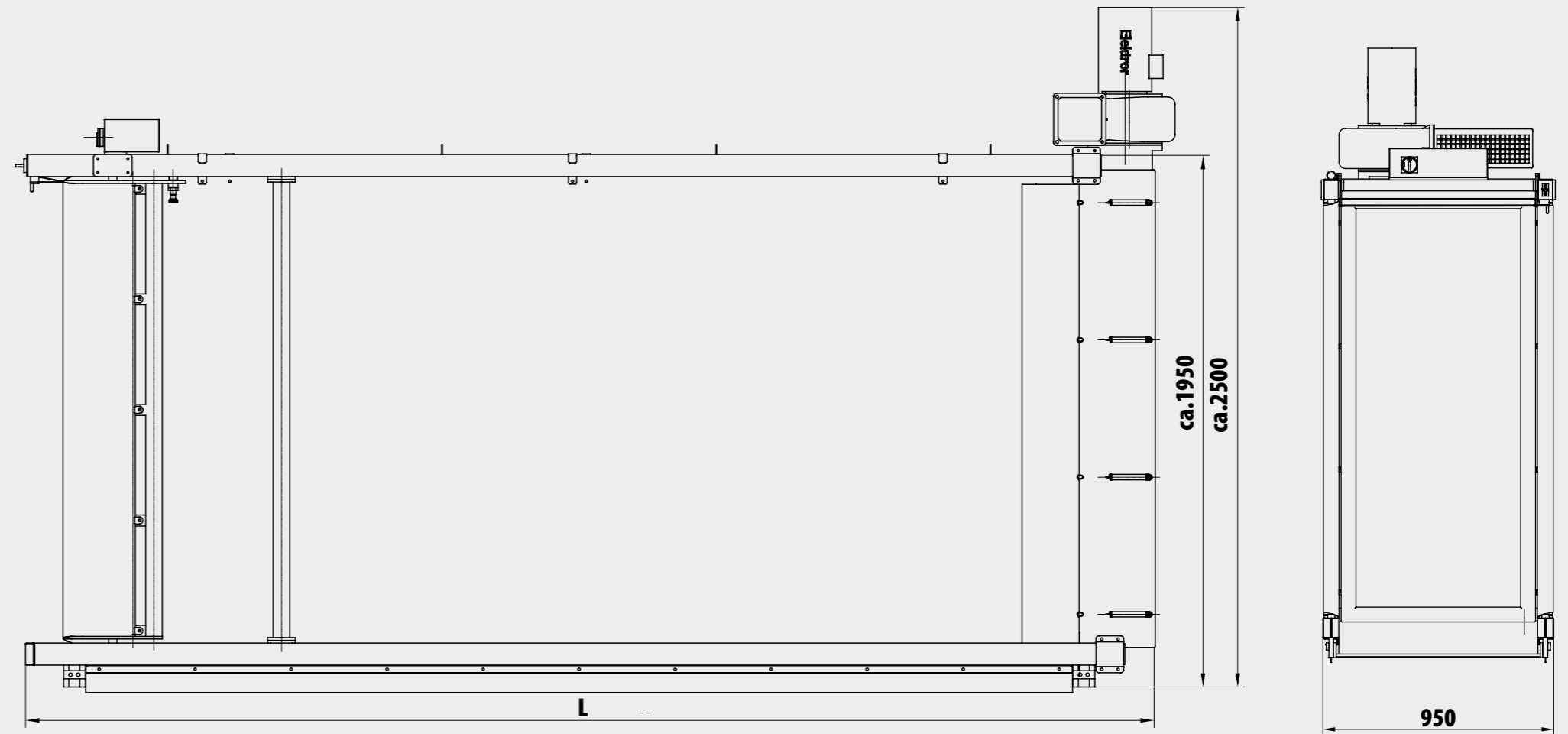
Ausführungen
Hintereinander:
Ausführungen für 1 bis 4 Paletten
PTT 500 = 1 Palette L= 1.800 mm
PTT 1000 = 2 Paletten L= 3.000 mm
PTT 1500 = 3 Paletten L= 4.200 mm
PTT 2000 = 4 Paletten L= 5.400 mm
Nebeneinander: beliebig erweiterbar
Baubreite Basistunnel 950 mm,
pro Erweiterung 870 mm

Elektroanschluss
3x 400 V /N/PE, 16 A
Anschlussleistung ca. 3 kW pro Einheit

Funktionsweise

- Paletten mit bis zu 14 Lagen E1 oder bis zu 8 Lagen E2 Kisten werden in den Tunnel gefahren und ein Temperaturfühler in das Fleisch gesteckt. 1 bis 4 Paletten können, je nach Ausführung, hintereinander gestellt werden.
- Die obere Plane wird heruntergelassen und die Temperierung kann starten.
- Ein Gebläse saugt Luft durch alle Kisten. Die obere und die seitliche Plane legen sich durch den Unterdruck an die Kisten an und isolierenden Hohlraum zwischen Kiste und Plane. Dadurch gibt es am Rand keine andere Temperatur als im Zentrum der Paletten.
- Durch den gleichmäßigen Luftstrom durch alle Lagen der Palette verläuft die Temperierung überall gleichmäßig und lässt sich präzise kontrollieren.

Die Einheit arbeitet nur mit der Umgebungsluft (keine zusätzliche Kühl- oder Heizelemente erforderlich) und kann daher je nach Einsatzort zum Auftauen oder zum schnellen Abkühlen oder Einfrieren genutzt werden. Die gewünschte Zieltemperatur lässt sich über einen Controller frei wählen.



Technik, die überzeugt

- Exaktes Temperieren
- Schnelles Abkühlen
- Kein Aussaften
- Kurze Durchlaufzeiten
- Geringer Energieverbrauch
- Geringer Platzbedarf

PTT 500-1000-1500-2000

Die Luft aus dem Produktionsraum oder Kühlraum mit ca. 0 bis 6°C strömt in waagrechten Schichten gleichmäßig durch alle Kisten.

Von dem Luftstrom zum Zentrum der Fleischstücke sind es nur 5 bis 6 cm. Bei Paletten ist die Entfernung vom Luftstrom bis zum Zentrum 40 bis 60 cm.

