

Kontinuierliche Fischdurchlaufanlagen

Vorteile

Reduzierte Investitionskosten:

Gemeinsames Merkmal aller kontinuierlichen Anlagen ist die serpentinartige Produktführung innerhalb der Anlage.

Universell einsetzbar:

Durchlaufanlagen können je nach Ausstattung zum kontinuierlichen Trocknen, Räuchern, Kochen oder Backen von Fisch und maritimen Produkten verwendet werden. Zu jeder Ausstattung gehört ein Intensivkühlteil, so dass die Produkte sofort nach der thermischen Behandlung verpackt werden können.

Umweltfreundlich bei geringstem Energiebedarf:

Für Durchlaufanlagen zum Backen oder zum Räuchern mit Glimmrauch hat Maurer-Atmos ein Abgasreinigungssystem mit Wärmerückgewinnung entwickelt. Es besteht aus einer gasbeheizten thermischen Nachverbrennung für die geruchs- oder rauchbeladenen Abgase, die nach der Abgasreinigung zur Erwärmung (des Hauswasserkreislaufs der Anlagenheizung) eingesetzt werden kann. Durch die Schleusentrennung in den einzelnen Zonen wird ebenfalls Energie gespart, da keine Vermischung von trockener Luft, Dampf oder Rauch entsteht. In jeder Zone läuft der gewünschte Prozess ohne Einfluss der anderen Zonen getrennt ab.

Charakteristiken

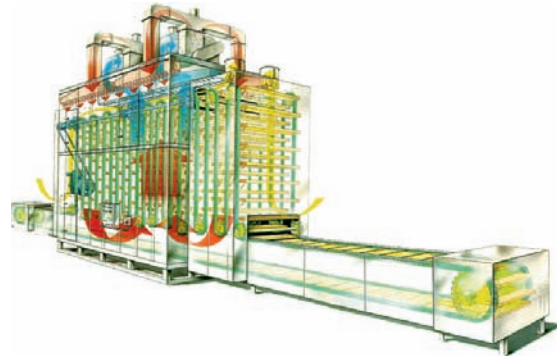
Durchlauf-Rauchanlage für Pulte als Produktaufnehmer für

- Heringsfilet
- Sprotten
- Heilbuttstücke
- Makrelen u.a.
- Lachs und Forellen

Optionen:

- Abrauchreinigung
- Automatische Anlagenreinigung
- Hackschnitzel Raucherzeugung

Kontinuierliche Fischdurchlaufanlagen



Produktionsleistung für 1,35 kg Rohfisch je Auflegepult		Anlagentypen			
		DA1000	DA2000	DA3000	DA4000
bei 30 min. Räucherzeit	kg/h	bis 300	bis 600	bis 900	bis 1200
bei 35 min. Räucherzeit	kg/h	bis 275	bis 514	bis 771	bis 1028
bei 40 min. Räucherzeit	kg/h	bis 225	bis 450	bis 675	bis 900

Be- und Entladung		DA1000	DA2000	DA3000	DA4000
max. mögliche Arbeitsplätze Beladen / Entladen		2/6	4 /12	6 /18	8/24

Maße		DA1000	DA2000	DA3000	DA4000
Gesamtlänge der Anlage	mm	9700	16000	22400	28600
Länge der Beladestrecke	mm	750	1500	2250	3000
Länge des Räucherhauses	mm	2785	5475	8165	10795
Länge der Kühlzone	mm	1315	1925	2635	3205
Länge der Entnahmestrecke	mm	2250	4500	6750	9000
Höhe der Gesamtanlage	mm	6440	6440	6440	6440
Höhe des Gehäuses	mm	4680	4680	4680	4680
Breite des Räucherhauses	mm	2575	2575	2575	2575
Breite der Kühlzone	mm	1800	1800	1800	1800
Breite der Belade/Entnahmestrecke	mm	1400	1400	1400	1400

Anschlussdaten		DA1000	DA2000	DA3000	DA4000
Sattdampf (6 bar Überdruck)	kg/h	220	440	660	880
Sattdampf (0,5 bar Überdruck)	kg/h	150	300	450	600
Elektrischer Gesamtanschluss	kW	13	25	38	50