



# Kontinuierliche Anlagensysteme

## 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 verwendet werden. Zu jeder Ausstattung gehört ein Intensivkühlteil, so dass die Produkte sofort nach der thermischen Behandlung verpackt werden können. Die Gesamtbehandlungszeit kann variiert und so den Produkthanforderungen angepasst werden.

### 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.

# Kontinuierliche Anlagensysteme

## Charakteristiken

### Be- und Entladung:

Für den Be- und Entladebereich bietet Maurer-Atmos produktbezogene spezielle Gesamtlösungen an.

### Typ CMS:

- Durchlauf-Rauchanlage für Spieße
- Ausführung mit Abrauchreinigung und automatischer Be- und Entladung (optional)
- Leistungen: 1000–7000 kg/h
- Produkte: Würstchen im Naturdarm und Schäldarm, Hot Dogs, Cocktailwürstchen und andere Räucherwaren, die auf Spießen produziert werden können.
- Anlagenausführung sowohl einspurig, als auch zweispurig möglich



### Typ CMB:

- Durchlauf-Backanlage
- Ausführung direkt oder indirekt gasbeheizt mit automatischer Be- und Entladung (optional)
- Leistungen: 750–3000 kg/h
- Produkte: Fleischkäse, Pasteten, Backschinken, Hähnchen, Enten, Geflügelteile und ähnliche Produkte, die liegend oder aufgespießt gebacken werden können.



### Typ CMC:

- Durchlauf-Kochanlage für Körbe oder andere Produktträger
- Ausführung dampf- oder wasserbeheizt, mit automatischer Be- und Entladung (optional)
- Leistungen: 750–5000 kg/h
- Produkte: Brühwurst Kaliber 45–140mm, Kochschinken, Schinken in Formen. Die Anlage ist ebenfalls zum Pasteurisieren von verpackten Produkten hervorragend geeignet.

