



## Camere Industriale Pentru Fermentare

Fum Rece, Maturare si Uscare

**NEW**

**cmp**  
*continuous  
maturing  
process*

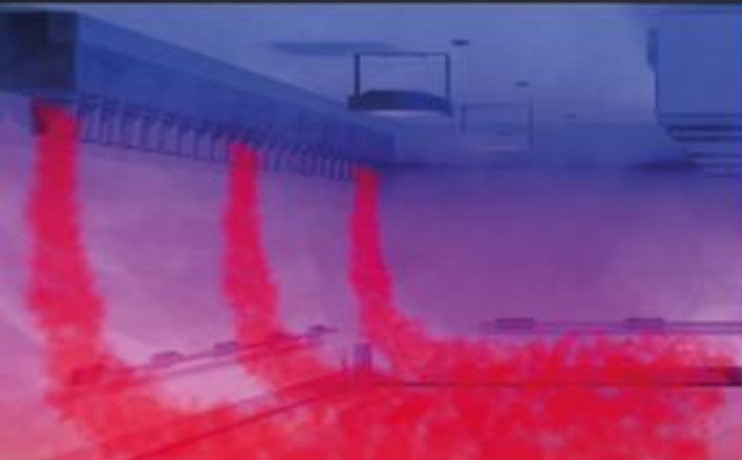
**Proces de Maturare Continuu PMC**

## System Comparison

Traditional System

Maurer-Atmos System

representa ideal climate



### Procese continue rapide, constante și reproductibile :

V-ati intrebat vreodata de ce nimeni nu poate face procesul de maturare si uscare fara perioade de repaus ?  
 Noi ne-am intrebat, si am dezvoltat noul concept PMC – Proces de Maturare Continuu.

Datorita controlului umiditatii relative si a temperaturii pentru aerul de intrare si aerul de iesire este posibila uscarea produselor fara nici-o variatie.  
 Sistemul poate recircula aerul continuu (100% din timp) fara perioade de repaus.

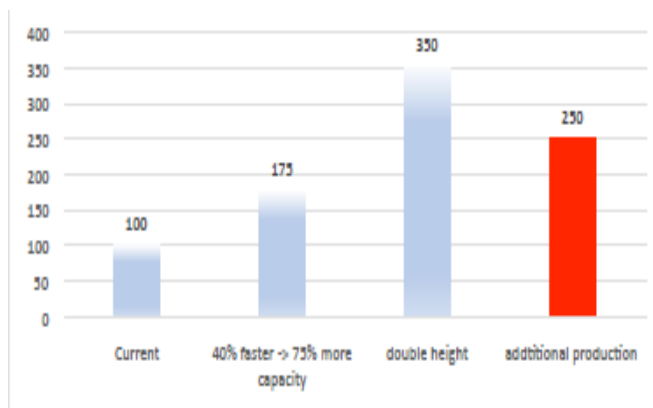
#### In schimb asta inseamna :

Constanță completă, inseamna aproximativ 1% deviatie in intregul proces din camera de maturare.  
 Scurtarea timpului de proces cu pana la 40%.  
 Consum de energie redus.  
 Utilizarea optima a amprentei spatiului camerei și a înălțimii cu  
 Incarcarea maxima a cărucioarelor pe înălțime de până la 6 m.  
 Până la 250% mai mult produs poate fi produs pe aceeași  
 amprentă decât cu un sistem comparabil.

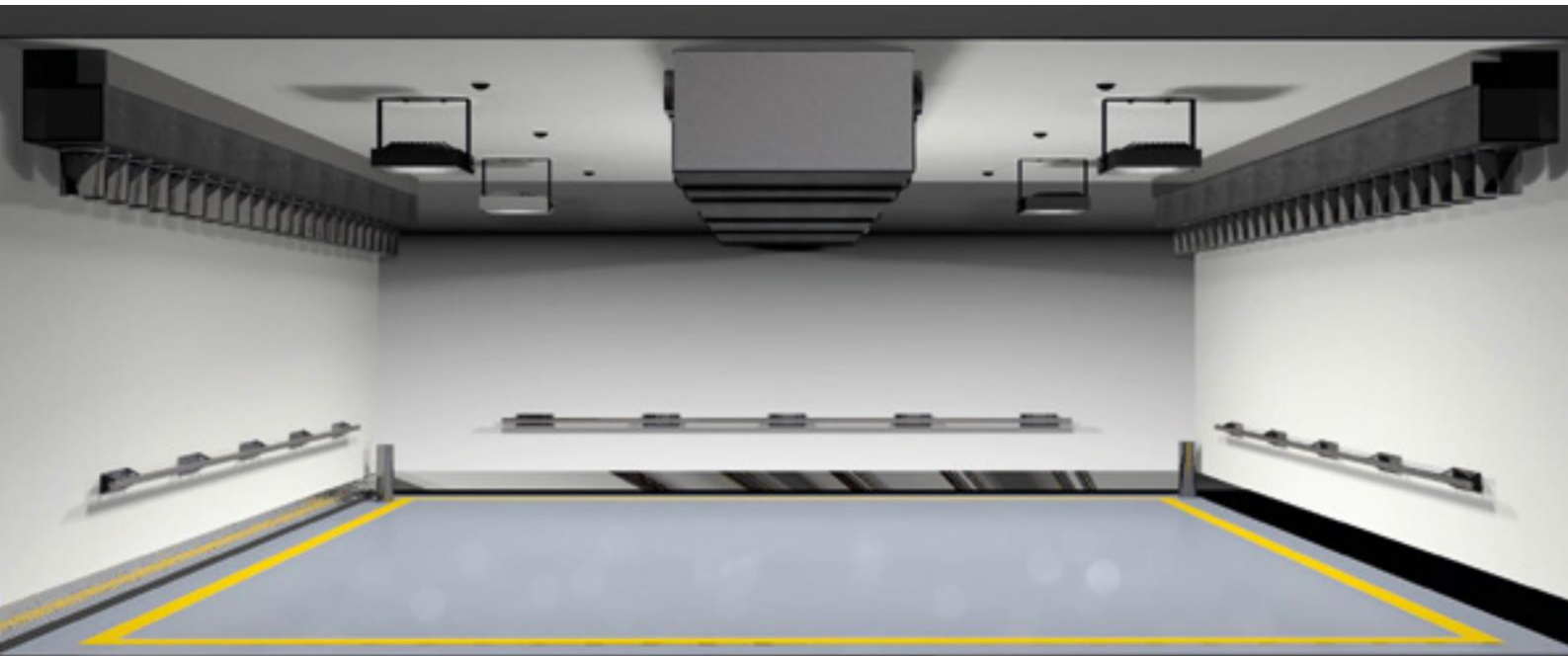
#### Avantaje Suplimentare :

Design sanitar (lungimea sudurii la imbinari este facuta de roboti).  
 Unitatea de aer este complet izolata.  
 Conducte din exteriorul camerei de procesare sunt complet izolate.  
 Toate bobinele sunt facute din otel inoxidabil.  
 Imbinari fara nituri.  
 Nu sunt necesare cheltuieli suplimentare cu filetarile in gauri.

#### Producție suplimentară pe toata amprenta camerei



In cele mai multe cazuri asta inseamna ca nu este nevoie de constructia altei cladiri pentru cresterea capacitatii de productie.



### Incarcare / Descarcare :

Manuala cu carucioare.  
Manual prin sistem de transport aerian.  
Incarcare si descarcare complet automata cu vehicule de transport (AGV).  
Aceste vehicule automate de transport sunt controlate de o statie, care masoara automat pierderea in greutate. Vehiculele pot deservi un numar nelimitat de camere.



### Procese posibile :

- Fermentatie
- Fum rece
- Uscare
- Maturare

### Aerul curat / Sistemul de evacuare a aerului :

- Sistem deschis.
- Entalpia sistemului (optional)
- Sistem inchis – fiecare sistem este creat astfel incat totalul dezumidificarii iesite este acumulat in sistemul inchis (ermetic).

### Sistemul de aer :

Circularea aerului

- Sistem cu canale multiple de alimentare cu aer și canale de retur.
- Distributia aerului in sistem pe orizontala si verticala.
- Circularea aerului se face de catre o unitate centrala si este suflat in camera de proces prin tevi. Printr-o conductă de aspirație a aerului poziționată central, aerul care circulă este aspirat înapoi în unitatea centrală de producere a aerului. Injecția de aer circulant poate fi reglată variabil în încăpere.

Caracteristici	Descriere	Standard	Optiuni	Mai multe pliante
Panoul de control	Panou de operare extern	x		Control si documente de sistem
Tip control	Temperatura si Umiditate	x		
	Controlul Entalpiei		x	
	Temperatura Mieului		x	
Fum	Generator de fum extern		x	Generator de fum extern
Accesorii	AHU și curățarea canalelor		x	Sistem de curatare (fum standard)
	RG-A2.5 OR RG-A8.1		x	Sistem de curatare (fum standard)

## In Practica

Gerald Bigler, director de productie si dezvoltare / Membru al comitetului executiv – Bigler / Salam Italian  $\phi$  75 mm

**“Cel mai mare avantaj este scurtarea timpului : putem reduce procesul cu 30% ....nu mai este necesar sa schimbi sau sa transferi salamurile intr-o alta camera pentru a avea produse uniforme, deoarece uniformitatea este exceptional de buna.”**



O multime de clienti renumiti profita deja de avantajele sistemului PMC si au putut reduce timpul procesului maturarii in comparatie cu sistemele competitorilor Italiani si Germani.....

pentru  $\phi$  53mm Salam Genoa de la 14 zile la 8 zile (-43%)  
pentru  $\phi$  80mm Salam Maturat de la 28 zile la 19 zile (-32%)  
pentru  $\phi$  43mm Salam Pepperoni de la 12 zile la 7 zile (-42%)



## Beneficiile Clientilor

Cresterea capacitatii	75-250%
Scurtarea timpului de proces	30-50%
salvarea/economisirea spatiului	75-250%
Imbunatatirea randamentului	1%
Gust si calitate	imbunatatita

**cmp**  
continuous  
maturing

**...o poveste reală și de succes dovedită pentru Maurer...**