Откажитесь от бумаги.
Отсканируйте QR-код, чтобы загрузить этот технический паспорт.

Другие наши материалы можно найти по адресу:
www.cti.as

CTi P rocess ApS
Dalsagervej 5A
9850 Hirtshals
Denmark

Tel. +45 29 26 88 78
sales@cti.as
www.cti.as

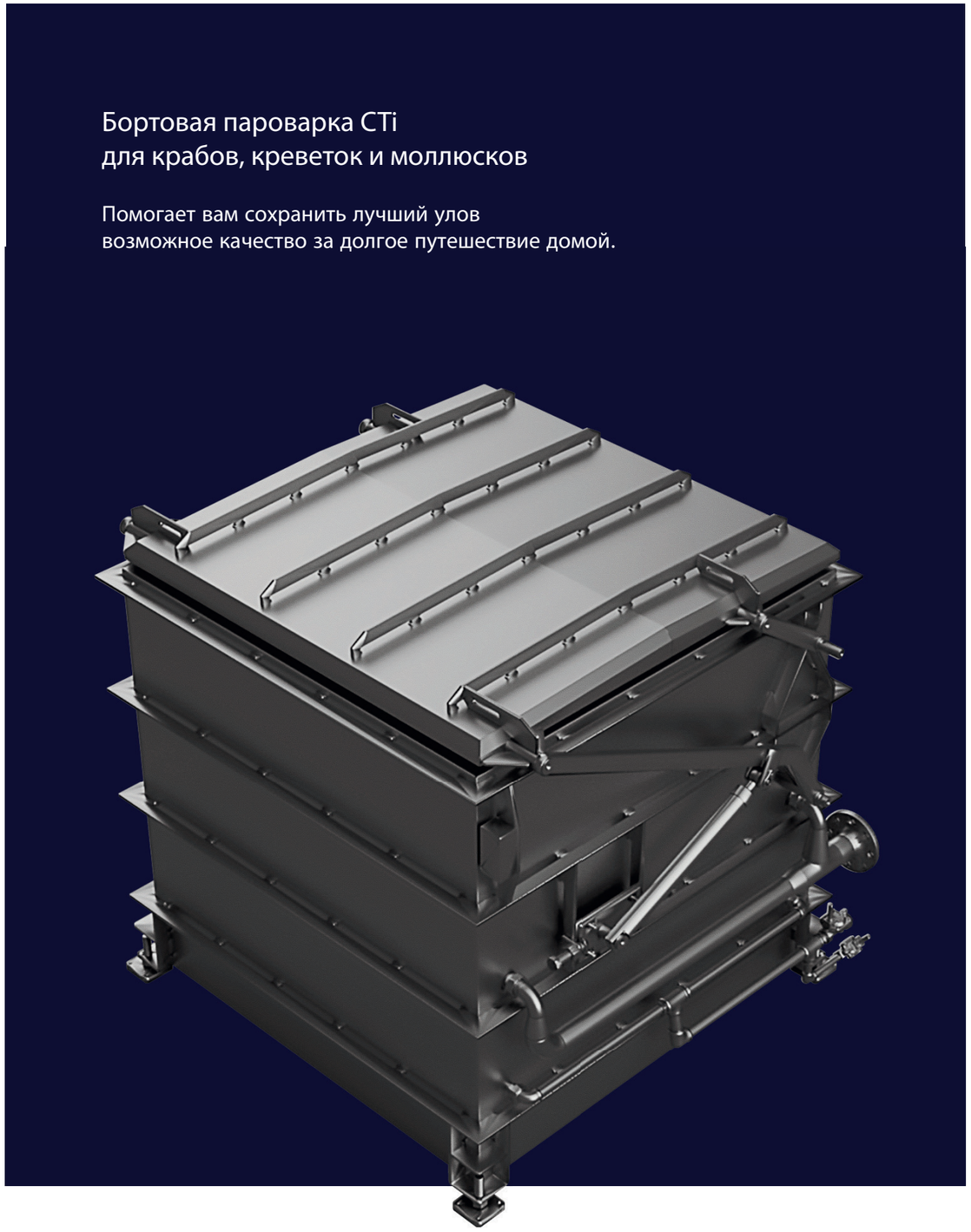
Надежный партнер. Мы гарантируем клиентам высокое качество нашей продукции, что обеспечивается благодаря соответствию продукции стандартам, точности и стабильности. Разработка самого лучшего, инновационного, ориентированного на клиента оборудования для пищевой промышленности с использованием проверенных временем принципов производства – наша страсть. Мы очень гордимся тем, что идем дальше ваших требований, стремясь как следует разобраться в специфике конкретной сферы применения. Таким образом, мы гарантируем: предлагаемое нами изделие будет подходить для вашей сферы деятельности наилучшим образом. Наше варочное и морозильное оборудование, разработанное специально для ваших продуктов и приспособленное под ваши производственные процессы и производственные объекты, обеспечивает большую точность и большее единообразие процесса, который повторяется изо дня в день.

Обратите, пожалуйста, внимание на следующее: определенная часть информации в данной брошюре может оказаться неточной в связи с изменениями в технических характеристиках продукции, которые могли быть введены уже после публикации брошюры. Некоторые виды описанного/представленного оборудования в настоящее время предлагаются лишь за дополнительную плату. Перед размещением заказа обратитесь, пожалуйста, к торговому представителю компании CTi, который предоставит вам наиболее актуальную информацию. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в цены, цвета, материалы, технические характеристики и модели в любое время и без предварительного уведомления.

Пароварочный аппарат (шкаф), рассчитанный на применение в морских условиях

Бортовая пароварка CTi для крабов, креветок и моллюсков

Помогает вам сохранить лучший улов возможное качество за долгое путешествие домой.



Пароварочный аппарат (шкаф), рассчитанный на применение в морских условиях

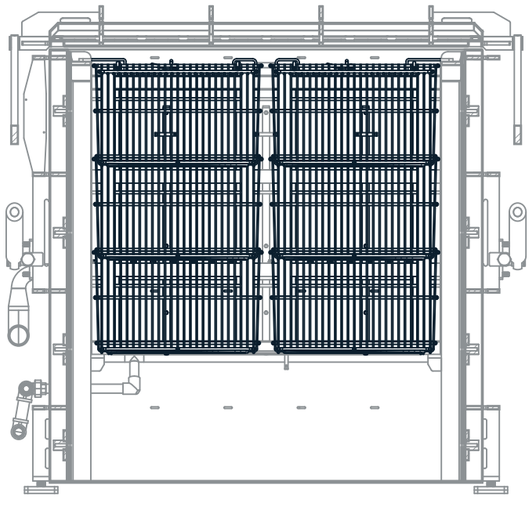
Патент №: PR 179324

Рассчитанный на применение в морских условиях пароварочный аппарат (шкаф), предлагаемый компанией CTi, – это полностью автоматический, управляемый с помощью ПЛК аппарат, предназначенный для приготовления продукции партиями в условиях его эксплуатации на траулерах-заводах.

В случае приготовления, где требуется настройка нескольких параметров, могут быть в индивидуальном порядке отрегулированы и запрограммированы время приготовления и охлаждения, а также температура. Изделие изготовлено из дуплексной стали, за счет чего выдерживает суровое воздействие соли и тепла. Требуется минимальное обслуживание.

Повышение качества продукции: стабильность, однородность и предсказуемость, гарантированные в процессе приготовления продукта.

Безопасность пищевых продуктов: Рассчитанный на применение в морских условиях пароварочный аппарат (шкаф) создан в соответствии со строгими современными требованиями относительно безопасности пищевых продуктов, а также требованиями санитарных норм. Простота доступа для очистки и санитарной обработки. Сведение к минимуму риска заболеть астмой, которая вызвана аллергической реакцией на морепродукты.



Аппарат состоит из системы секций, где происходит приготовление продукта (по одной партии). Бережное приготовление на пару обеспечивает однородность. После приготовления продукт охлаждается и готов к замораживанию – когда покидает аппарат.

Конфигурация пароварочного аппарата (шкафа), рассчитанного на применение в морских условиях, может быть адаптирована под индивидуальные требования.

Опция: блок охлаждения (рекомендуется).
Опция: система автоматической загрузки и выгрузки продуктов.

Приготовьте морепродукты прямо на борту и сохраните их качество в соответствии с действующими у вас требованиями.

Преимущества приготовления на пару перед варкой [1]

- Ускоренное время обработки – прибл. на 20 % быстрее.
- Увеличение выхода/производительности – до 4,22 %.
- Улучшение текстуры продукта.
- Улучшение вкуса и аромата.
- Более бережное приготовление.
- Усовершенствованная система управления процессом.
- Приготовление: настройка нескольких параметров, время и температура.
- Снижение риска посинения.
- Снижение риска заболеть астмой, которая вызвана аллергической реакцией на морепродукты.

1. Kongekrabbe – foredling og industriell bearbeiding, Siikavuopio et. al. 2011