

AMW400

FOUR DE TEMPERAGE MICRO-ONDE

L'AMW400 développé par SAIREM permet de tempérer ou de décongeler rapidement des produits congelés (viande, volaille, poisson, fruits, légumes, fromage, beurre...).

Les particularités de l'AMW 400 sont l'utilisation d'un double chariot facilitant le chargement et le déchargement de 4 blocs simultanément, son plateau tournant, sa grande porte pneumatique ainsi que son système de couplage croisé des micro-ondes par-dessus et par-dessous les blocs.

L'AMW 400 à double chariot permet d'augmenter la capacité horaire d'environ 15 %. Pendant que le premier chariot est dans le four pour le tempérage, le deuxième chariot peut être déchargé et rechargé en temps masqué.



AVANTAGES CLES

RENTABLE : économisez de l'argent grâce au gain de matière de 5 à 10 %

RAPIDE : temps de traitement très court, moins de 10 minutes, flexibilité de production élevée

CONVIVAL : chariot roulant pour le chargement /déchargement, porte à mouvement pneumatique, IHM avec écran tactile 12" couleur

HOMOGENE : excellente homogénéité de température grâce au plateau tournant, aux entrées micro-ondes au-dessus et au-dessous des blocs, couplage croisé des ondes et présence de volets de répartition des ondes

FIABLE : pas besoin d'entretien régulier, sauf nettoyage quotidien

HYGIENIQUE : aucun développement bactériologique, conforme à tous les règlements et normes d'hygiène,

FLEXIBLE : peut être utilisé pour tempérer les produits emballés (carton ou film plastique) ou aliments déballés

COMPACT : faible encombrement

CONNECTÉ : connexion USB et Ethernet pour contrôle à distance



AMW400

FOUR DE TEMPERAGE MICRO-ONDE

CAPACITE DE TEMPERAGE

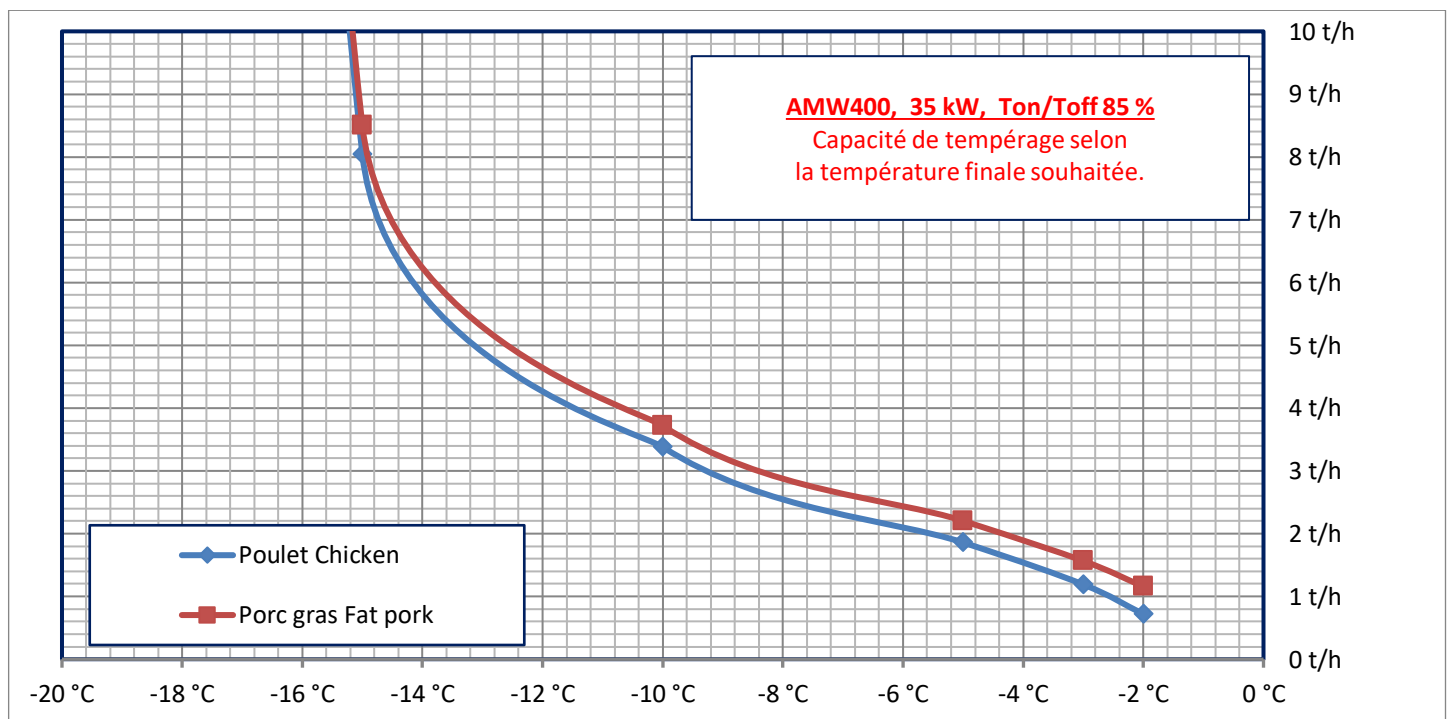
L'AMW400 a une capacité de tempérage comprise entre 700 kg/h et 1200 kg/h à partir d'une température initiale de -18 °C jusqu'à une température finale de -4 °C / -2 °C, qui est la température optimale pour le traitement : cubage, broyage, grignotage, tranchage...

Cette capacité est variable et dépend de la température finale requise, du type de produit (viande, poisson, légumes, fruits, beurre, etc...), de sa forme et de sa concentration en de matières grasses. Les graphiques sur les pages suivantes montrent ces variations de capacité.

Les données contenues dans les graphiques ci-dessous sont calculées pour un fonctionnement de l'AMW400 à 35 kW de puissance micro-ondes (60 kW maximum) avec t_{on}/t_{off} optimal, pour des blocs de taille et de poids réguliers (25 kg, 600 mm x 400 mm x 150 mm) et pour une température initiale autour de -18 °C.

La puissance maximale des micro-ondes qui peut être utilisée dans le tempérage est limitée par les produits et non par l'AMW. La puissance des recettes par rapport au temps doit être choisie en fonction du compromis entre la capacité et l'homogénéité du chauffage.

CAPACITE DE TEMPERAGE SELON LA TEMPERATURE FINALE SOUHAITEE



Exemple : Poulet \approx 1.9 t/h de -18 °C à -5 °C ou \approx 1.2 t/h de -18 °C à -3 °C

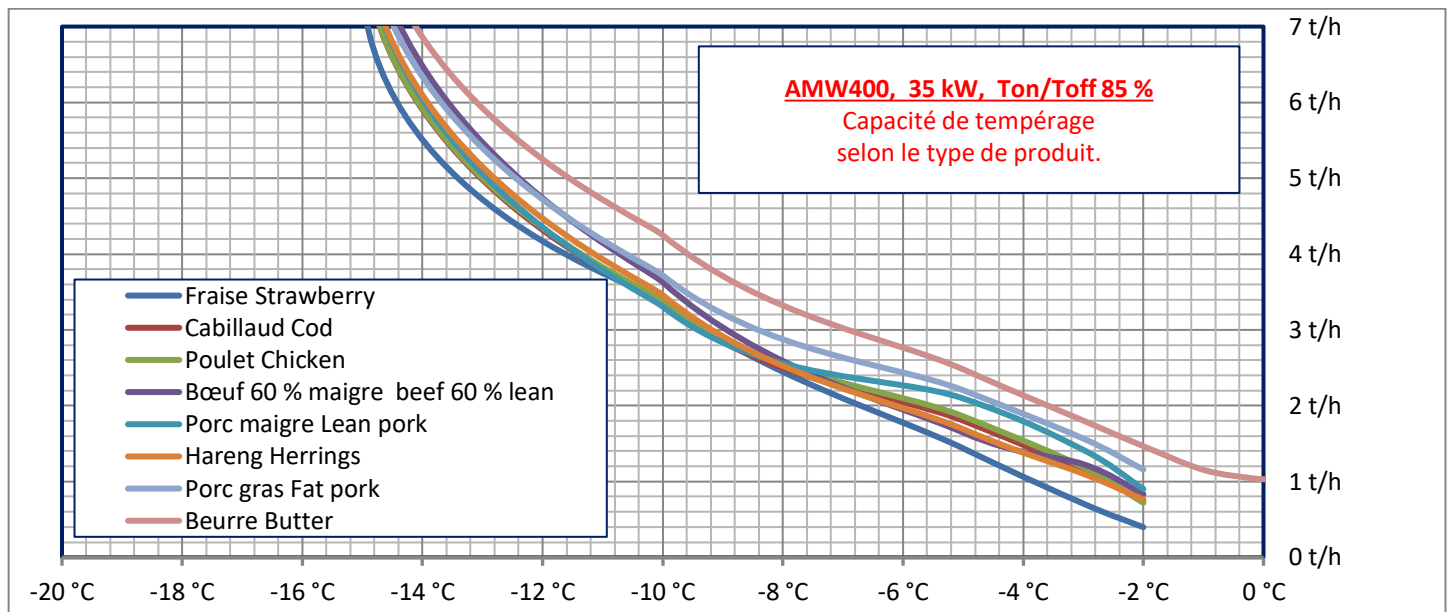
Exemple : Porc gras \approx 2.2 kg/h de -18 °C à -5 °C ou \approx 1.5 kg/h de -18 °C à -3 °C

Il faut noter que la température initiale à -20 °C ou à -18 °C n'a quasiment aucun effet sur la capacité de l'AMW, si la température initiale est homogène dans l'ensemble du produit.

AMW400

FOUR DE TEMPERAGE MICRO-ONDE

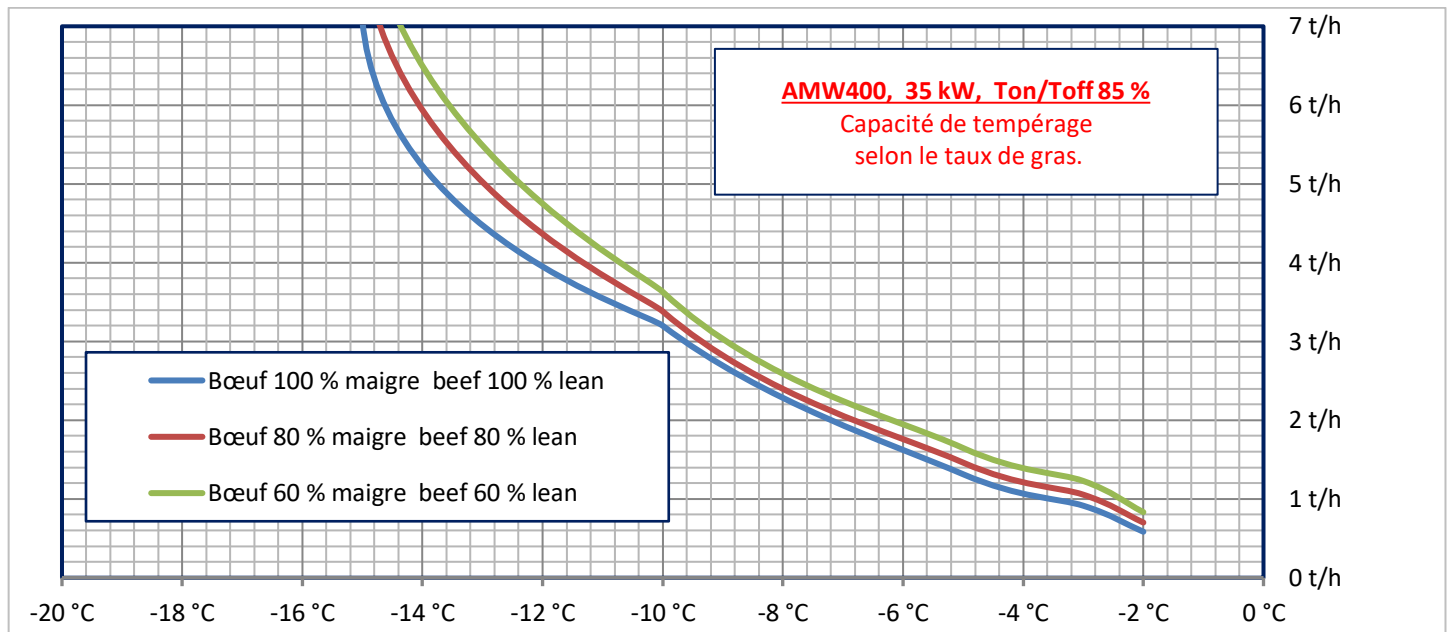
CAPACITE DE TEMPERAGE SELON LE PRODUIT



La capacité de production est très différente selon le produit tempéré.

Exemple : Porc gras \approx 1.9 t/h à -4 °C ou bœuf à 60 % de maigre \approx 1.4 t/h à -4 °C

CAPACITE DE TEMPERAGE SELON LE TAUX DE GRAS



Exemple : capacité \approx 900 kg/h de bœuf 60 % maigre ou 1100 kg/h de bœuf 100 % maigre de -18 °C à -3 °C

AMW400

FOUR DE TEMPERAGE MICRO-ONDE

EXEMPLES DE PRODUITS TRAITES DANS UN AMW400



Jambon

80 kg (4 x 20 kg)

1100 kg/h de -18 °C à -4 °C / -2 °C



Epaules de porc désossées

10 à 15 % gras, 100 kg (4 x 25 kg)

1000 kg/h de -18 °C à -4 °C / -3 °C



Bœuf

25 % gras- 100 kg (4 x 25 kg)

1600 kg/h de -18 °C à -4 °C / -2 °C

Autres exemples:

- **Filets de volaille - 80 kg (4 x 20 kg),**
 - 1400 kg/h de -18 °C à -6 °C / -4 °C
 - 900 kg/h de -18 °C à -4 °C / -2 °C
- **Gibier - 80 kg (4 x 20 kg)**
 - 1000 kg/h de -18 °C à -4 °C / -2 °C
 - 750 kg/h de -18 °C à -3 °C / -1.5 °C

To get the complete data sheet :

- full specifications
- technical drawings

CONTACT US !

