DMK 10.00

Профессиональный СВЧ-дефростер

О КОМПАНИИ

ЗАО научно-производственное предприятие «Магратеп»

(МАГнетрон, РАзработка, Технология, Применение) было создано в 1991 году.

Компания «Магратеп» является единственным разработчиком и производителем магнетронов непрерывного действия для народного хозяйства на весь спектр мощностей в России и СНГ. На базе этих приборов мы разрабатываем СВЧ установки различного промышленного назначения: установки для сушки древесины, обогатительные установки для горнодобывающей промышленности, дефростеры, установки полимеризации, установки вакуумной СВЧ-сушки для пищевой промышленности.

Продукция нашей компании отвечает высоким мировым стандартам, нашла потребителей на территории Российской Федерации и стран Таможенного Союза, поставляется на экспорт.

СВЧ ДЕФРОСТАЦИЯ (РАЗМОРОЗКА)

При переработке замороженных продуктов - мяса, птицы, субпродуктов, рыбы, ягод и овощей в пищевой промышленности неотъемлемой процедурой является дефростация. Данная процедура подразумевает размораживание продукта для дальнейшего приготовления или обработки. Традиционные методы отепления продуктов имеют следующие недостатки: большая продолжительность процесса, ухудшение органолептических свойств продукта, ухудшение микробиологического состояния сырья, значительные потери веса за счет потери влаги. Все это приводит к экономическим потерям, ухудшению качества готового продукта, снижению сроков годности и, в результате, к снижению рентабельности.

СВЧ-дефростеры способны осуществлять разморозку продуктов за считанные минуты, что наилучшим образом влияет на производительность процесса в целом, исключает ухудшение микробиологического состояния продукта, соответствует всем гигиеническим нормам и стандартам качества, сохраняет вкус и первоначальную текстуру размораживаемого продукта.

СВЧ-ДЕФРОСТЕР «ДМК-10.00»

Установка для микроволновой (СВЧ) дефростации «ДМК-10.00» предназначена для размораживания мясных, рыбных, молочных и овощных продуктов в блоках от минус 20^{0}С до 0^{0}С (±2 ^{0}С).

Производительность дефростера зависит от типа размораживаемого сырья и необходимой конечной температуры. Блоки остаются достаточно охлажденными для последующей обработки (измельчение, куттерование).

Дефростер удобен для применения на небольших пищевых производствах, крупных комбинатах общественного питания, столовых предприятий, использования в армии, на флотах, для приготовления питания для гражданского населения и личного состава МЧС во время ЧС и стихийных бедствий, а также в условиях крайнего севера.

Виды размораживаемого сырья: говядина, свинина, птица, творог, масло, овощи.	
Производительность разморозки, кг/ч	300-400
Разовая загрузка, кг	до 50
Мощность излучения, кВт	4х3
Частота генерации, МГц	915±12
Потребляемая мощность, кВт	18
Режим работы	периодический
Начальная температура, ^{0}С	-20
Конечная температура, ^{0}С	0 (-2)
Габаритные размеры, ГхШхВ, м	1,5х1,5х2,0

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЕФРОСТЕРА «ДМК-10.00»

- Быстрый и безотходный при размораживании блоков мяса, домашней птицы, рыбы и пр.;
- Универсальный - обработка стандартных блоков с толщиной от 5 до 20 см;
- Выгодный - исключаются потери продукта, возникающие при других методах разморозки, не происходит потеря влаги (сока) из сырья;
- Экономичный - высокий КПД процесса;
- Компактный по сравнению с зарубежными аналогами корпус;
- Надежный и простой в управлении, обслуживается одним оператором;
- Удобная разморозка продуктов в упаковке (коробке, пластиковой пленке и др.) или без упаковки;
- Замкнутая система водяного охлаждения, встроенная в корпус дефростера;
- Быстрая (от 6 месяцев) окупаемость дефростера.

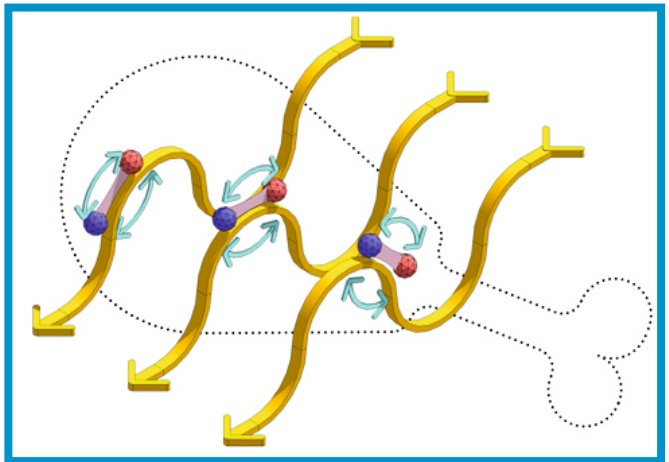

Схема проникновения электромагнитного поля

СРАВНЕНИЕ МЕТОДОВ ДЕФРОСТАЦИИ

Метод/показатель	Традиционный	Камерный		Микроволновый метод
		Тёплым воздухом	Паро-воздушной смесью	
Время дефростации	До 30 часов	До 18 часов	До 16 часов	До 15 мин.
Потери	До 15%	До 5%	До 3%	0
Однородность t^0c сырья на выходе	Удовлетворительная	Хорошая	Отличная	Отличная
Санитарное состояние сырья	Ухудшается	Ухудшается	Стабильное	Стабильное
Санитарное состояние помещения	Удовлетворительная	Хорошая	Хорошая	Отличное
Удобство эксплуатации	Удовлетворительная	Удовлетворительная	Хорошая	Хорошее
Эксплуатационные расходы	-	Средние	Высокие	Средние
Средний срок окупаемости	Нет данных	Нет данных	До 18 месяцев	До 12 месяцев

СРАВНЕНИЕ «ДМК-10.00» С АНАЛОГОМ AMW (Франция)

Характеристика / Оборудование	ДМК-10.00	AMW
Виды размораживаемого сырья	мясо, рыба, птица, молочные продукты, овощи/фрукты	
Производительность разморозки, кг/ч Разовая загрузка, кг	от 300 до 400 50	от 300 до 400 55
Мощность излучения, кВт	4х3,0	2х5,0
Частота генерации, МГц	915±12	915
Потребляемая мощность, кВт	18	18
Режим работы	переодический	
Начальная температура, °С	- 20	
Конечная температура, °С	0 (- 2)	
Потребление оборотной воды, л/мин	не требуется	12
Сжатый воздух, атм	не требуется	6
Габаритные размеры, ГхШхВ, м	1,5х1,5х2,0	2,2х2,3х2,0
Масса, кг	450	1250

ЗАО «НПП «МАГРАТЕП»

141190, Россия, Московская обл., г. Фрязино, ул. Вокзальная, д. 2а

Тел: (495) 660-0702

mail: magratep.tech@mail.ru, www.магратеп.рф, www.magratep.com