

Continuous Maturing Process System CMP

*Industrielle Klimaräume
zum Vorreifen, Kalträuchern, Nachreifen und Trocknen*



cmp
continuous
maturing
process



Kontinuierlich schnelle, gleichmässige und reproduzierbare Prozesse:

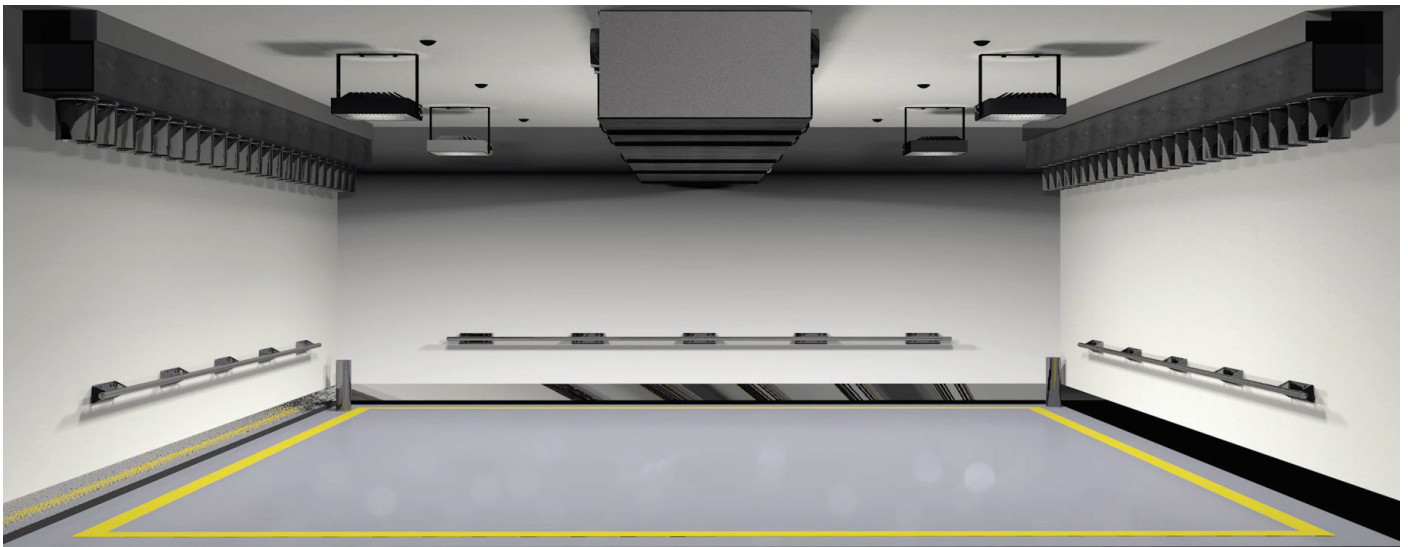
CMP ist die Abkürzung für Continuous Maturing Process und bedeutet kontinuierlicher Reifeprozess. Maurer-Atmos hebt sich mit dieser Technologie von allen anderen Systemen durch kürzere Prozesszeiten, Produktgleichmässigkeit, gepaart mit erhöhter Produktkapazität, hervor.

Vorteile

- Höchste Gleichmässigkeit, d.h. ca. 1 % Abweichung im gesamten Prozessraum
- Einsparung von bis zu 30 % Prozesszeit
- Deutliche Energieeinsparungen
- Optimale Ausnutzung der Standfläche und Raumhöhe bei voller Wagenbeladung bis 6 m Höhe
- Auf der gleichen Stellfläche können bis zu 250 % mehr Produkte produziert werden als mit vergleichbaren Systemen

Gut zu wissen

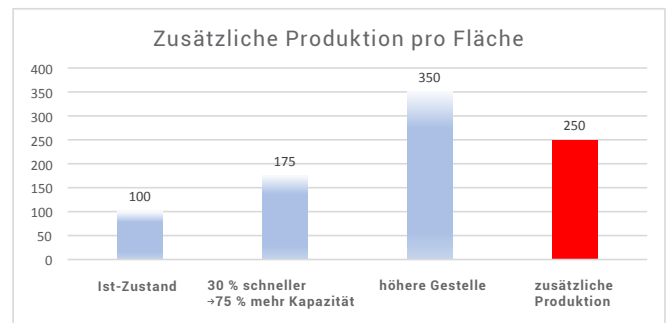
- Hygienisches Design (Längenschweissungen in Kanälen von Robotern gefertigt)
- Vollisoliertes Aggregat
- Vollisolierte Kanäle ausserhalb des Prozessraums
- Alle Coils aus rostfreiem Material
- Keine Nieten
- Keine teuren Hohlkehlen notwendig



Luftsysteme

Option 1: Frischluft- / Abluft-Systeme

- Offenes System (abhängig von der Aussenlufttemperatur)
- Enthalpiesystem (abhängig von der Aussenlufttemperatur)
- Geschlossenes System - jede Anlage ist so ausgelegt, dass die gesamte Entfeuchtungsleistung im geschlossenen System erreicht wird.



Option 2: Umluft

- Mehrkanalsystem bestehend aus Zu- und Rücklaufkanälen
- Horizontal- und Vertikalluftverteilungssysteme
- Die Umluft wird über ein Zentralaggregat aufbereitet und durch Lufteinblaskanäle in den Prozessraum eingeblasen. Über eine zentral angeordnete Rücksaugung wird die Umluft in das Zentralaggregat zurückgesogen. Die Umlufteinblasung kann variabel an den Raum angepasst werden.

Beschickungsvarianten

Manuelle Beschickung

- Manuell durch Wagen / Gestelle
- Manuell über Hängebahn

Vollautomatische Beschickung

- Kooperation mit VEMAC (siehe nächste Seite)

Ausstattungen	Bezeichnung	Standard	Optionen	Weiterführende Datenblätter
Bedienteil	Bedienteil extern	x		Steuerungs- und Dokumentationssystem
	Temperatur- und Feuchterege lung	x		
Steuerungsart	Enthalpiesteuerung		x	
	Kerntemperatur		x	
Rauch	Externe Raucherzeuger		x	Externe Raucherzeuger
Zubehör	Aggregat und Kanalreinigung		x	Reinigungssystem (bei Rauch Standard)
	RG-A2.5 oder RG-A8.1		x	Reinigungssystem (bei Rauch Standard)

Kooperation mit VEMAC

Mit der Schwesterunternehmen VEMAC besteht eine ausgezeichnete Symbiose. Deren AGV (Automated Guided Vehicle – fahrerloses Transportfahrzeug) kann in dem Maurer-Atmos System eingesetzt werden, so dass eine vollautomatische Be- und Entladung möglich ist. Diese automatischen Bodenfahrzeuge werden von einer Kontrollstation gesteuert, messen automatisch die Gewichtsabnahme und können mehrere Räume bedienen. Alternativ kann das Maurer-Atmos System aber auch manuell beschickt werden, entweder mit Wagen und Gestelle oder mit Hängebahn.

Das AGV ist in der Lage, sowohl leere als auch volle Gestelle innerhalb der Produktionszyklen zu befördern. Das AGV wird über eine Batterie betrieben und folgt den Spuren, die mit Dauermagneten gebildet wurden, die ihrerseits in den Fussboden eingesetzt wurden.

Das System wird über einen PC überwacht und gesteuert, der mit den anderen Maschinen der jeweiligen Produktionsprozess kommunizieren und alle statistischen Produktionsdaten bearbeiten und verwalten kann.

Das Bodenbeförderungssystem ist wie folgt ausgestattet:

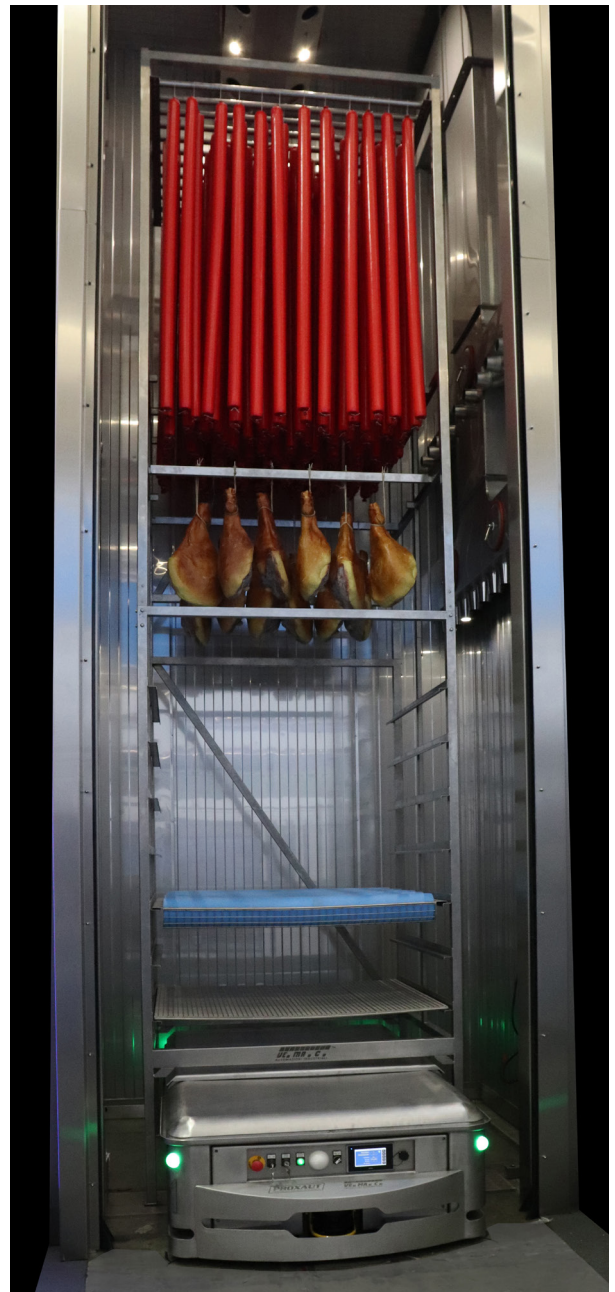
- Automatisches Batterieladesystem
- Wiegezellen für die Erfassung des Produktgewichts
- Laserscanner für die Erkennung eventueller Hindernisse entlang der Fahrstrecke
- Akustischer Signalgeber, der die Fahrt bzw. die Alarmzustände signalisiert
- Fernbedienung für den PC des Fahrzeugs, um ein halbautomatisches Fahren des Fahrzeugs zu ermöglichen
- PC-Überwachungssystem

Die wichtigsten Vorteile dieser Art von Beförderung sind:

- komplette Systemautonomie
- sorgfältige Erfassung aller Daten, wie z.B. der Gewichtsverluste
- geringere Kosten im Vergleich zu herkömmlichen Luftsystemen

VEMAC

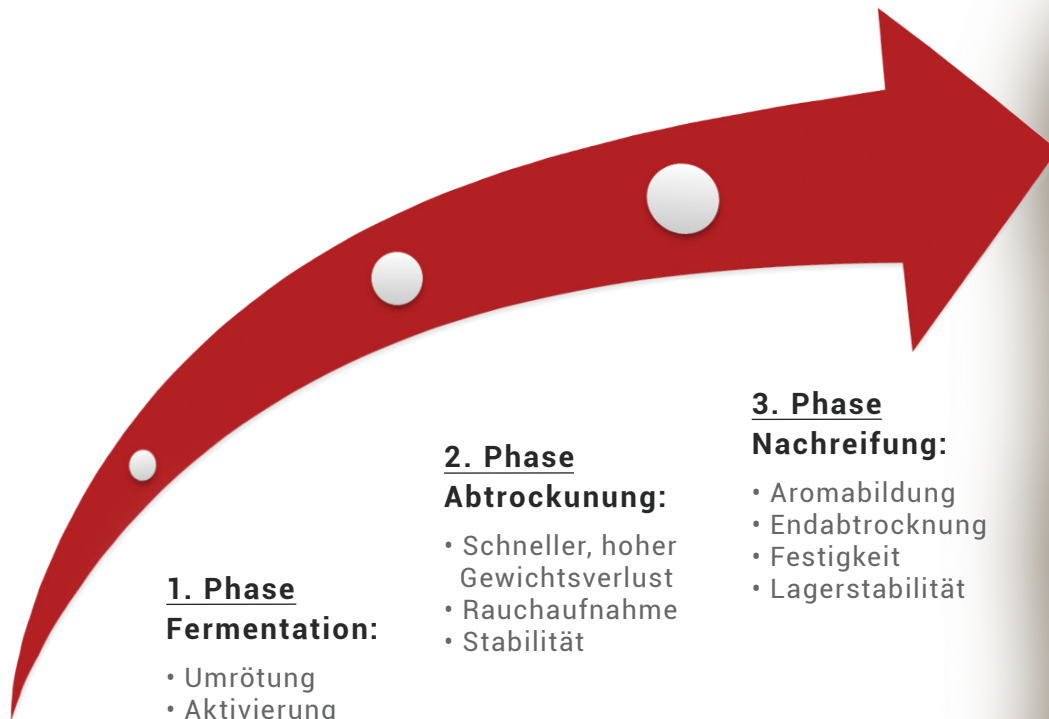
www.vemacautomazioni.it



Kooperation mit Meat Cracks®

Unter der Bezeichnung „Meat Technology Alliance“ werden die Kompetenzen der Unternehmen Meat Cracks® und Maurer-Atmos zusammengeführt.

Die Zusammenarbeit der beiden Firmen macht sich bezahlt: Durch die Zugabe von produkt- und prozessabgestimmten Starter- und Schutzkulturen und Reifemischungen (salamifixx® von Meat Cracks®) sowie Maurer-Atmos' CMP-Technik verringert sich die Produktionszeit bei maximalem Geschmackserhalt. Diese Starter- und Schutzkulturen sind Mikroorganismen, die den Fermentationsprozess mit mikrobiologischen und enzymatischen Eigenschaften auf vielfältige Weise unterstützen.



1. Phase **Fermentation:**

- Umrötung
- Aktivierung Starterkulturen
- pH-Wert Senkung
- Gelbildung

2. Phase **Abtrocknung:**

- Schneller, hoher Gewichtsverlust
- Rauchaufnahme
- Stabilität

3. Phase **Nachreifung:**

- Aromabildung
- Endabtrocknung
- Festigkeit
- Lagerstabilität



www.meatcracks.de/meat-alliance

Urhebervermerk: Fotos / Grafiken / Text (teilweise) mit freundlicher Genehmigung von Meat Cracks Technologie GmbH / www.meatcracks.de