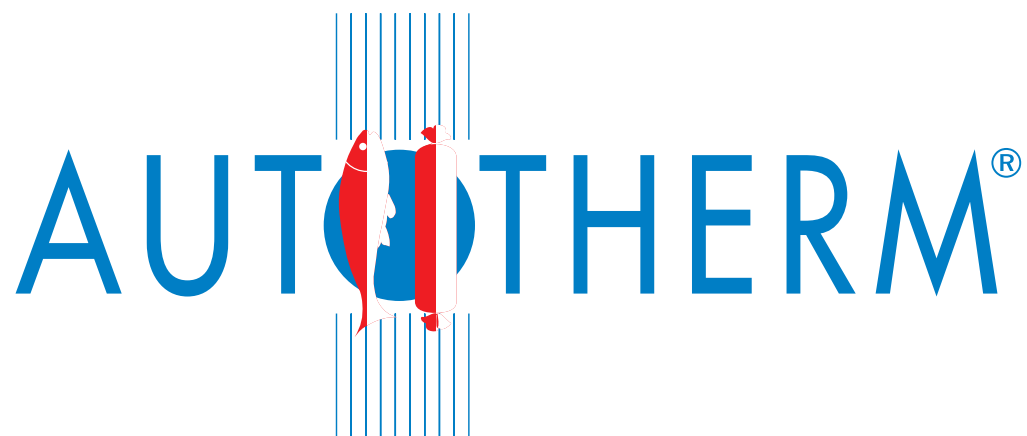




最佳方案

为手工作坊到工业化生产 商量身定制的方案



前言/目录

前言

诚挚地欢迎您来到Autotherm！

帮助您找到“最佳解决方案”是我们这个样本对您最好的致意。

Autotherm名称：代表长达70年之久的以高质量闻名的成功品牌

我们最重要的目标是：让客户满意。为此，AUTOTHERM不断发展，为我们的全球客户提供以经验，能力和质量为基础的杰出解决方案。
这种可靠性是客户所需要的。

高品质的建议，好的合作伙伴以及共同实现目标：这是许多客户相信的，为此他们选择Autotherm

现在，公司发展到第三代——纯私人拥有和管理的公司，回顾Autotherm每一段不间断的发展史都可以看到，这些历史给予客户信任，他们坚信我们是他们未来投资的最佳解决方案。

我们当前的产品概述在下几页当中。联系Autotherm的雇员，或者代理，您将得到符合您特殊要求的解决方案。

我们期待与您相见！

此致

Autotherm公司团队

目录：

蒸汽烟熏室	第2页	
通用烟熏室	第4页	
蒸煮，烘烤，巴氏灭菌，冷却	第6页	
冷熏室	第8页	
气候控制、熟化、烘干室	第10页	
鱼类烟熏室	第12页	
解冻室	第14页	
输送系统	第16页	
控制，视觉化，数据	第18页	
烟雾发生器	第20页	
环保科技	第22页	

蒸汽烟熏室

专家之选-Autotherm 蒸汽烟熏室

由Autotherm公司所进一步研发的食品蒸汽烟熏法适用于有效地生产热熏产品。

以凝结的方式转移烟雾会使要加工的产品不仅获得快速与均匀的着色，还会减少产品的失重（降低出品率）。

蒸汽烟熏产品上的烟熏颜色极为稳定，不会被水或者蒸汽去色。

蒸汽与烟熏混合物不留烟灰，并且不会产生可检测到的致癌物 苯并芘。

相对于传统的烟熏方法，我们的烟熏技术可以使烟熏步骤变得更加经济，从而缩短了投资回收期。此优势已被独立的研究机构证实过。

较短的烟熏时间使得每一个蒸汽烟雾发生器可以与最多3台烟熏炉相连（每台最多4个trolley），因此投资成本会下降。本产品的微处理器会完全自动控制3台烟熏炉的烟雾供应量。所有设备都可加装废气处理系统（三元催化加速器，过滤系统或者冷凝器）。

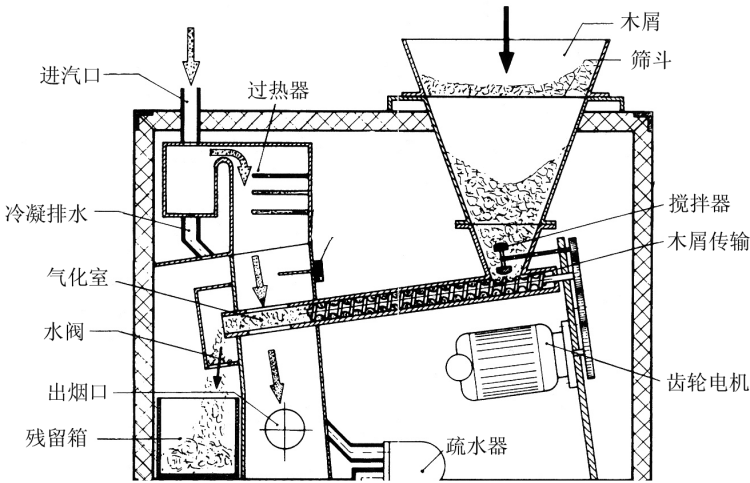
来自全球各地的顾客都感受到了蒸汽烟熏系统优势所带来的价值。

蒸汽发烟器原理

蒸汽烟雾的产生，借助过热蒸汽击穿木屑，并萃取木屑中的颜色和味道，将其带入炉内做为熏烟。

蒸汽烟熏：

- 快速
- 颜色稳定
- 最少重量损失
- 精准控制烟熏过程



每天盈利多一些！



与传统烟熏设备相比，
蒸汽烟熏的自然湿气可减少最多
40%的烟熏时间以及减少
3%的产品损失。

例如：



3 车

Autotherm 蒸汽烟熏室

$3 \times 200 \text{ 公斤} = 600 \text{ 公斤 / 批}$

$8 \text{ 小时 / 天} = 4 \text{ 批} \times 600 \text{ 公斤} = 2400 \text{ 公斤}$

如果算上少于常规3%的产品含水量流失：

$3\% \times 2400 \text{ 公斤} = 72 \text{ 公斤 / 天}$

$72 \text{ 公斤 / 天} \times 2.5 \text{ 欧元 / 公斤}$

$= 180 \text{ 欧元 / 天} = 3865 \text{ 欧元 / 月}$

$= 45360 \text{ 欧元 / 一年}$

可应用于：

- 熟制，煮香肠
- 热熏肉制品和香肠，
例如法兰克福肠，
维也纳肠等等
- 腌火腿，熟制火腿

加工步骤：

- 发色
- 烘干
- 烟熏
- 蒸煮

技术参数

名称：

加热器：

加湿：

电压：

料车尺寸：

每台料车数：

每料车容量：

种类：

控制：

废气处理：

蒸汽烟熏设备

电

蒸汽

油 / 气

水 / 蒸汽

230/400伏 50 赫兹

100 x 102 x 198 厘米

1 - 10

大约 200 - 250 公斤

不锈钢板

微处理器

冷凝器

三元催化器 燃烧

(气或电加热)

工作温度范围：	+45° C - +90° C	依据标准
湿度：	到 99%	
如需更多信息，请联系我们		

根据您的不同需求，在订购本产品时还可以一同订购：电加热系统—额外电力加热器可使烘烤温度达到150摄氏度；喷淋降温、以及开门器

通用烟熏室

Autotherm是一家拥有超过65年烟熏温控技术制造经验的公司，选择我们等于选择了一个可信赖的合作伙伴。

我们提供：

- 以客户为中心, 以项目为导向的建议
- 个人项目规划
- 由本公司团队进行的产品上门安装服务
- 即用产品熟练与员工培训系统
- 高质量无间断生产工艺
- 可信赖的售后服务

Autotherm 通用烟熏炉

烟熏设备中的万金油

融会公司长达65年之久的生产经验

小型企业与大型商业制造厂都会感受到

此烟熏室所带来的不同的生产可能

各种烟雾发生器适应不同的产品需求

通用烟熏室加工温度为18-90度

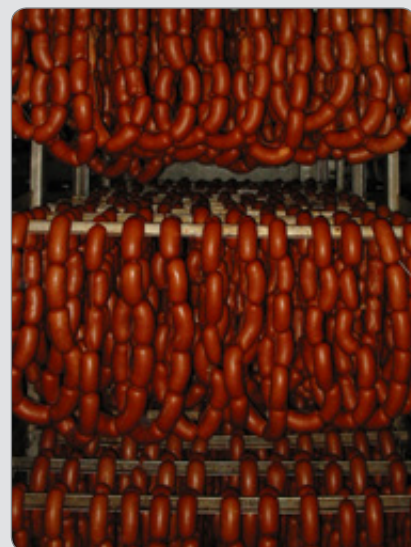
设备所带有的制冷功能使生产高质量的火腿, 萨拉米或其他冷熏与腌制产品成为可能



U 1-1-50 型设备为本公司产品系列中最小型通用烟熏室，其适用于肉类加工技术职业院校，餐饮业以及大型香肠制造，甚至香料与肠衣制造企业。

即使是小型设备，其特点与功能可与大型工业化设备媲美，并帮助您进行令人满意的小规模企业制造与小批产品测试。

这意味着您公司的大型烟熏设备和公司的日常生产还可以照旧进行



高度灵活！

单车烟熏炉具有3种尺寸可选，其可以满足中小型企业的需求。顾客可根据不同的生产需要和空间大小选择烟熏室尺寸。烟熏炉可适用于不同的现场情况。独自配置的烟熏室可以完全融入现有厂房的需求。

所有烟熏炉可加装额外用于烘烤的电加热装置、喷淋降温装置、自动开门装置以及冷却系统。

多车烟熏炉可提供最多10车、多排。根据您的需要，我们还可以为您配置通道式设备。设备内部带有输送系统，也可配有顶部的轨道输送装置。



应用：

- 熟制，煮香肠
- 热熏肉制品和香肠，如法兰克福肠，里昂那，维也纳肠等等
- 腌火腿，熟制火腿
- 黑香肠 猪肝肠 培根
- 风干肠， 萨拉米，生火腿

步骤：

- 发色
- 烘干
- 冷熏（带冷却）
- 温熏或热熏（无冷却）
- 蒸煮

注意：催熟烟熏萨拉米，生火腿和其他冷熏产品需要配备冷却系统

技术信息

名称
加热

冷却

加湿
电压
烟熏车 尺寸
每炉的烟熏车数
容量/烟熏车
烟熏室材质
控制
废气处理

通用烟熏室
电
蒸汽
油/气
氟利昂
氨
盐水/乙二醇
水 / 蒸汽
230/400V, 50Hz
100 x 102 x198 厘米
1 - 10
约200公斤 - 250公斤
不锈钢板
微处理器
催化或恒温加速器，
电或气加热

	无冷却	有冷却
温度范围	+30° C - +90° C	+18° C - +90° C
相对湿度	up to 99%	up to 99%
欲知更多信息，请联系我们		

根据您的不同需求，在订购本产品时还可以一同订购电速控制器，额外电力加热器（可使烘烤温度达到150摄氏度），一个shower system和一个开门器

蒸煮，烘烤，巴氏灭菌， 冷却

Autotherm 设备——用于蒸煮与巴氏灭菌

Autotherm 的高质量蒸煮烟熏室可以为您提供各种优化蒸煮方式。

根据产品，您可以很容易地选择定时蒸煮，中心温度设定蒸煮，Delta-T和Fc值蒸煮。如此，所有产品都会被均匀处理并且能量消耗会降到最低。



AUTOTHERM 快速冷却室

Autotherm 快速冷却室适用于冷却热熏、烘烤或者熟肉制品，以及香肠、冷肉和即时快餐餐。本产品的优势在于，冷却速度大大快于普通冷却烟熏室的冷却速度，降低细菌繁殖速度。

更少水排放
更少的重量损失！

更少细菌繁殖，
快速的降温迅速跳过细菌繁殖的温度范围
更长保质期！

产品在冷却后可立即包装
减少所需冷藏室容量！

加速产品周转
更少资本投入！

永远是您最好的选择！

AUTOTHERM 烘培设备

Autotherm 烘培烟熏室可用来加工派/糕，烤牛肉、鸡、鸭以及其它食品，其温度可调解到最高240度

保温：矿棉厚度 100 to 120 毫米

带有风向调节的平行通风系统可保证一致的产品处理，即使是平放的产品也十分均匀



	冷却烟熏室	快速冷却室	烘培烟熏室
应用：	• 所有熟食 • 即食肉类	• 所有热熏食品与熟食	• 烤牛肉、派、 鸡、鸭肉
加工步骤：	• 蒸煮 • 巴氏灭菌	• 喷淋 • 冷却，带喷淋或没有喷淋	• 烘培 • 烘烤 • 蒸煮烹饪
加热方式：	电，蒸汽		电，气，油，超热蒸汽 /
加湿方式：	水/蒸汽	水	水 / 蒸汽
电压：	230/400 伏， 50 赫兹.	230/400 伏， 50 赫兹.	230/400 伏， 50 赫兹.
烟熏车 尺寸	100 x 102 x 198 厘米	100 x 102 x 198 厘米	100 x 102 x 198 厘米
每车容量	约 200 - 250 公斤	约 200 - 250 公斤	约 200 - 250 公斤
材质	不锈钢板	不锈钢板	不锈钢板
控制方式：	微处理器	微处理器	微处理器

根据您的不同需求，在订购本产品时还可以一同订购电子速度控制器， 一个喷淋系统和一个自动开门器

冷熏室

Autotherm冷熏室

Autotherm 的冷熏室可以安装在您现有的厂房内。空气处理装置放在冷熏室的外面，可以在冷熏室顶部的旁边或者上方。

连续摆动的风门确保了不断的交替空气供应，空气供应发生在两个特别设计可调节的风道上。通过回风管吸入可确保均匀和最佳的空气流通。

这种方法可以确保绝对均衡的室内环境——这是生产高质量产品的前提。

您可以选择安装节能系统，例如：外部空气控制（CES），处理器控制的流程优化和可控制空气速度的风扇。

本设备还为内风道和烟熏道加装了自动清洁系统。

微处理器控制了整个设备的编程以及程序参数设置。

我们还提供不同种类的烟雾发生器用于选装。此外还有可选装的废气清洁系统用来处理废气。

AUTOTHERM 冷熏室的原件构造系统

Autotherm 为您提供整套冷熏设备，包括周围墙壁，门，不锈钢制顶，您也能够选配地板。

整套设备可根据您厂房的情况安装在合适的位置。



最棒的味道！

可为小型企业量身定制解决方案

Autotherm 冷熏室的容量每批150公斤，特别适用于小型企业。产品还包括自动烟雾发生器和微处理器控制。



应用

- 自然腌制和烟熏香肠、腌制肉类
- 萨拉米，火腿
- 培根，五花肉

加工步骤

- 冷熏
- 热熏
- 蒸汽
- 发色
- 腌制
- 干燥

温控气候烟熏室	
温度范围	+18° C - +28° C
相对湿度	75% - 99%
欲知更多信息，请联系我们	

技术信息

产品
加热

制冷

加湿
电压
Trolley 大小
Trolleys per unit
容量/Trolley
材质
控制
废气处理

温控气候烟熏室和成熟室
电加热
蒸汽
热水
氟利昂
氨
乙二醇
水/蒸汽
230/400伏，50赫兹
100 x 102 x198 厘米
1 - 40
约200公斤 - 250公斤
不锈钢板或砖墙
微处理器
三元催化或燃烧
(电或气加热)

气候控制，熟化，烘干



奥特姆可控温湿环境 储存和熟化室

奥特姆可控温湿环境储藏和发酵室可被轻松安装在现有车间里。
空气处理器可根据需要置于室内或室外。

奥特姆可控温湿环境储藏和发酵室确保产品制熟过程中保持恒温恒湿。

对炉内温/湿度的电子监控系统确保精确执行程序，轻松操作，低能耗及灵活性。

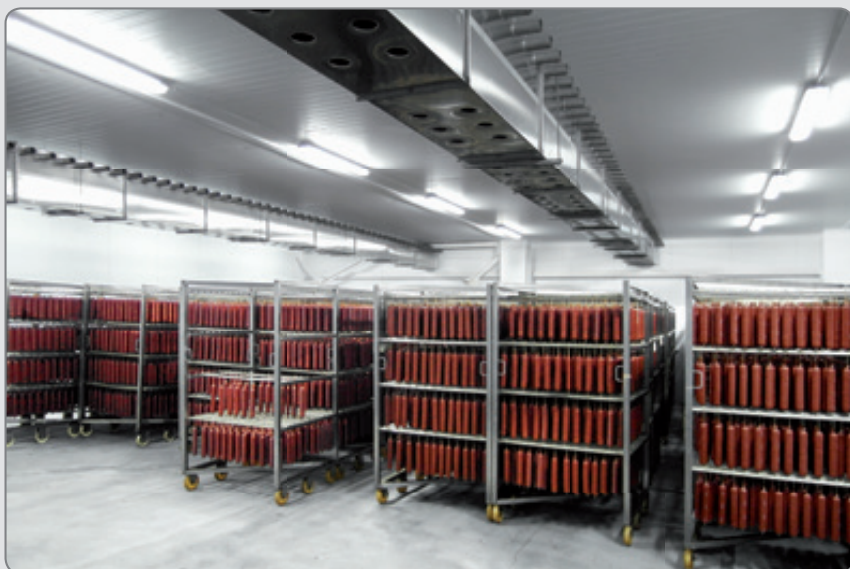
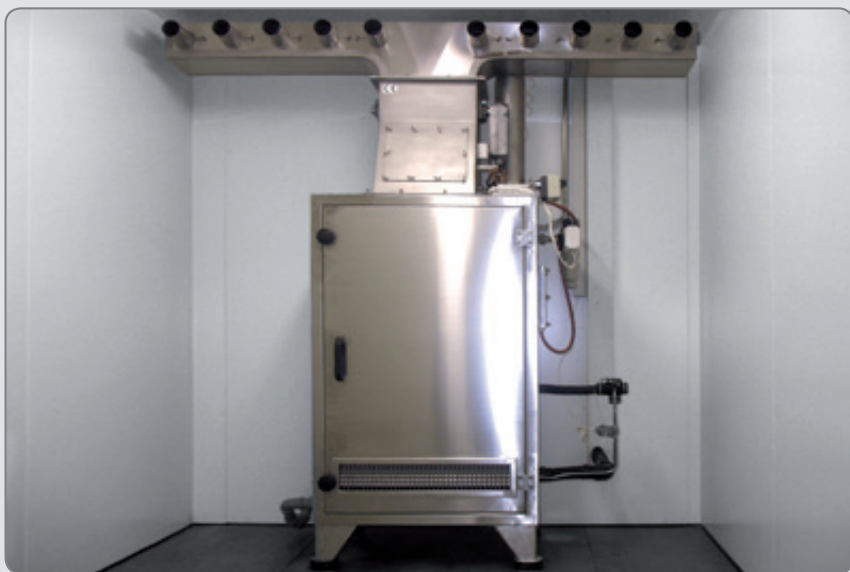
三路通风系统置于炉顶，包含三路独立管路（2路通风管，1路回风管）。

一个连续回转风门确保连续不断地交替通风。

它可以产生不断交替的气流方向，此外，排气速度同样随气压变换而变换。

这意味着炉内所有区域环境一致

在奥特姆可控环境储藏和发酵室内，空气循环绝对一致，空气调节装置可置于炉内，炉顶或炉体后部。

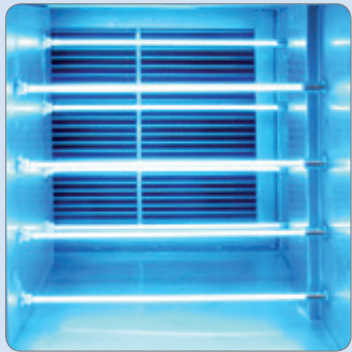
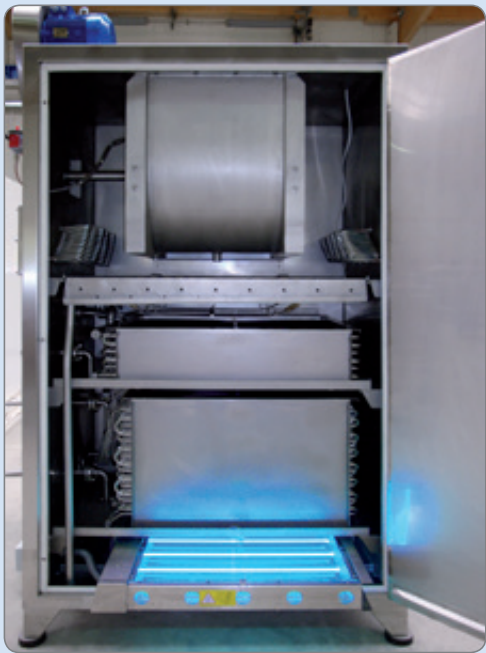


为了达到最佳的效果！

如果客户需要，奥特姆可提供连续可调节的电子空气控制装置（CES）和工艺优化且节能的加工控制装置（AEC），用于优化生产。

在中心空气调节器上加装一个UVC杀菌装置对于可控环境储藏室是极为有用的。

它不仅极大地减少了循环空气中的细菌数量，而且防止在冷却蒸发器叶片上滋生有害细菌。从而大大延长清洗间隔。



应用

- 自然发酵成熟和烟熏的香肠、腌制肉
- 萨拉米，火腿
- 培根，五花肉
- 霉奶酪，萨拉米，干肉

步骤

- 腌制
- 干燥
- 贮存

成熟室	
温度范围	+12° C - +18° C
相对湿度	70% - 85%
欲知更多信息，请联系我们	

技术参数

产品
加热

制冷

加湿
电压
料车大小
成熟室可放料车数
容量/车
墙体材质

控制
废气处理

气候控制存储室与成熟室
电
蒸汽
热水
氟利昂
氨
乙二醇
水 / 蒸汽
230/400伏，50赫兹
100 x 102 x 198 厘米
1 - 200
约200公斤 - 250公斤
PU泡沫板，与不锈钢板、塑料板或者砖瓦表面
微处理器

鱼类烟熏室

Autotherm鱼类烟熏室

Autotherm的鱼类烟熏室热熏、冷熏、烘干、蒸煮各种鱼类提供了最优的条件。

根据您的个人加工需要，工厂环境与产量大小，Autotherm鱼类烟熏室为每个客户特别定做。

本产品有着特别设计的均匀速烘干程序，不同大小的风扇和速度控制确保了优化的产品生产。

不同的技术设备与多种的烟雾发生器确保了高质量烟熏产品的生产。

不同的设备，可提供空气纵向或者横向流动，通过中央空调，或者顶部风扇

Autotherm 鱼类烟熏室

水平空气流动

这种为了平放产品而特殊的设计，在可以让您最大化利用烟熏车容量的同时，还可以优化工艺周期。

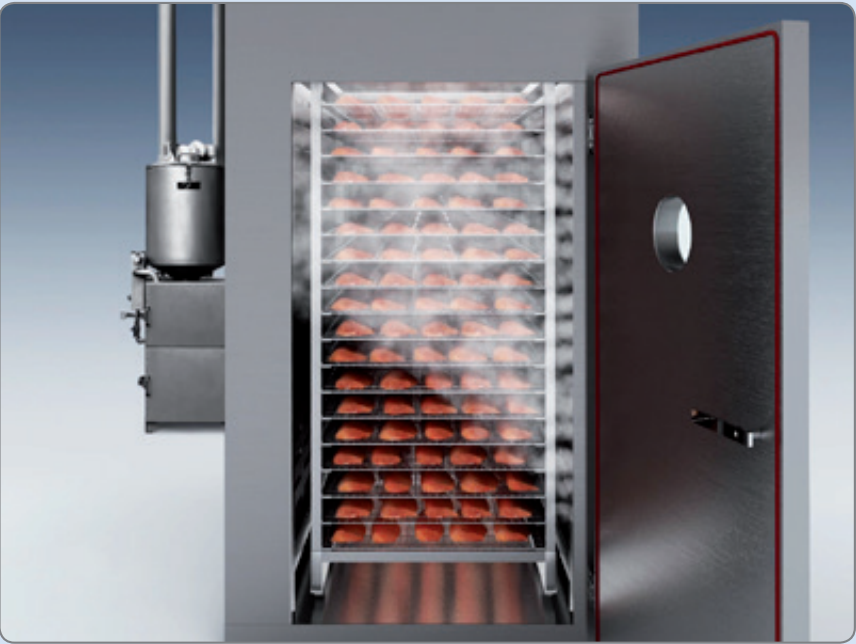
空气从烟熏车的侧面进入，空气导流门可以连续变化风的流向。因此，烟熏车的每一层都会获得均匀的干燥与烟熏效果。



是您的客户的最佳选择！

Autotherm
鱼类烟熏室
(带有空气导流风门系统)

对于鱼类烟熏可以在垂直的气流系统中加装一个特别的空气导流系统。
这使得烟熏室即可对悬挂的产品均匀得延续，
也可以对最多18层的平放产品均匀得烟熏。



- 应用：
- 鳟鱼，鳊鱼
 - 鲭鱼，玫瑰鱼/红鲈鱼，比目鱼，鲱鱼
 - 鲑鱼，鳟鱼片
 - 比木鱼等
 - 鲶鱼

- 加工步骤：
- 干燥
 - 加热
 - 冷、温、热熏
 - 蒸煮
 - 烘烤

	无制冷	有制冷
温度范围	+30° C - +90° C	+18° C - +90° C
欲知更多信息，请联系我们！		

根据您的不同需求，在订购本产品时还可以一同订购电子速控制器、额外电加热器（可使烘烤温度达到150摄氏度）。

解冻室



Autotherm解冻室可以很容易地独立安装在您现有的厂房内。空气处理系统可以安装在解冻室的外面，顶部或者旁边。三个风道安装固定在解冻室的顶部。风道由3个独立管道组成（2个进风道，1个回风道）。连续的空气摇摆风门确保了不断的交替空气供应。这样空气流动方向会有规则的变化。

此外排气速度也会随着气压的变化而改变。

这种方式使得整间解冻室里的气候会十分均匀，空气循环也十分稳定。这种设计理念可以确保绝对均衡的周围环境，这是制造高质量产品的前提。

控制与步骤循环

在解冻室里，3种温度会被测量并做为设备启动和停止的参数：解冻室内温度，产品表面以及产品中心温度。

第一步，冷冻室温度会增加到最高值（预设），此步骤通过为周围空气提高湿度（最好是新鲜蒸汽）来完成。

此步骤会持续到产品达到最高预设表面温度为止。

从此时开始，产品表面温度会成为控制下一步骤的因素。由于产品内较冷的温度被排出到外部，一旦表面温度下降并低于预设值，加热器会被信号激活，设备重新启动。

这种方式是把能量仅仅作用到产品中，因而避免了产品表面过热。通过建立极高湿度的环境，产品内部温度与周围环境温度的最佳交换得以保证。

这一过程会重复进行，直到产品中心温度达到所需解冻温度为止。之后，设备自动关闭，并且屏幕会告知解冻过程完成。

可选附件

触摸屏



用系统解冻

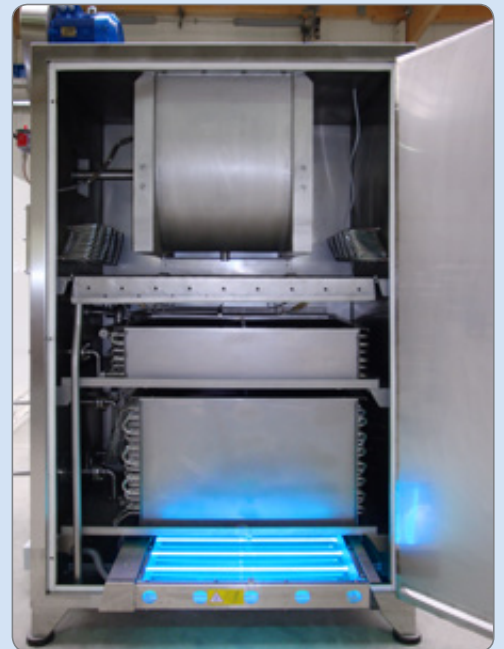
这种过程控制技术的使用可以有效地降低产品的重量损失。用水解冻的传统方法会使重量损失达到6-8%。与此相比，我们的方法在对产品均匀解冻的同时，还限制了产品重量损失在1.5%以内。

如果选择安装冷却蒸发器，就可以在解冻步骤完成后将解冻室的温度控制在0度。这样使得用户更灵活的使用解冻肉进行生产，避免解冻的产品温度过高。

解冻过程中所需要的数据会存储在微处理器当中，之后会自动计算出所需的操作，并且自动控制。

如果在中央空调设备加装一个UVC 灭菌系统，会对解冻室的净化有很大作用。

这样不仅在循环空气室中的细菌侵扰会明显减少，也会阻止酵母，霉菌还有其他细菌在冷却蒸发器散热片上的滋生与侵扰，清洗时间间隔也会显著增加。



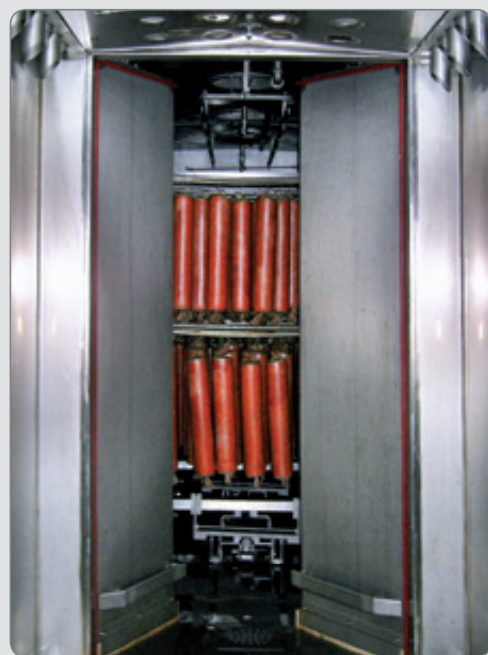
带运送系统的工作间

带有输送系统的各种Autotherm加工室

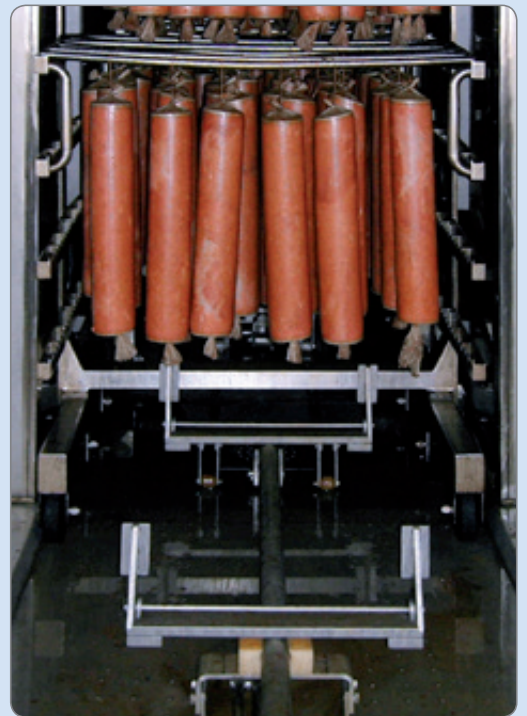
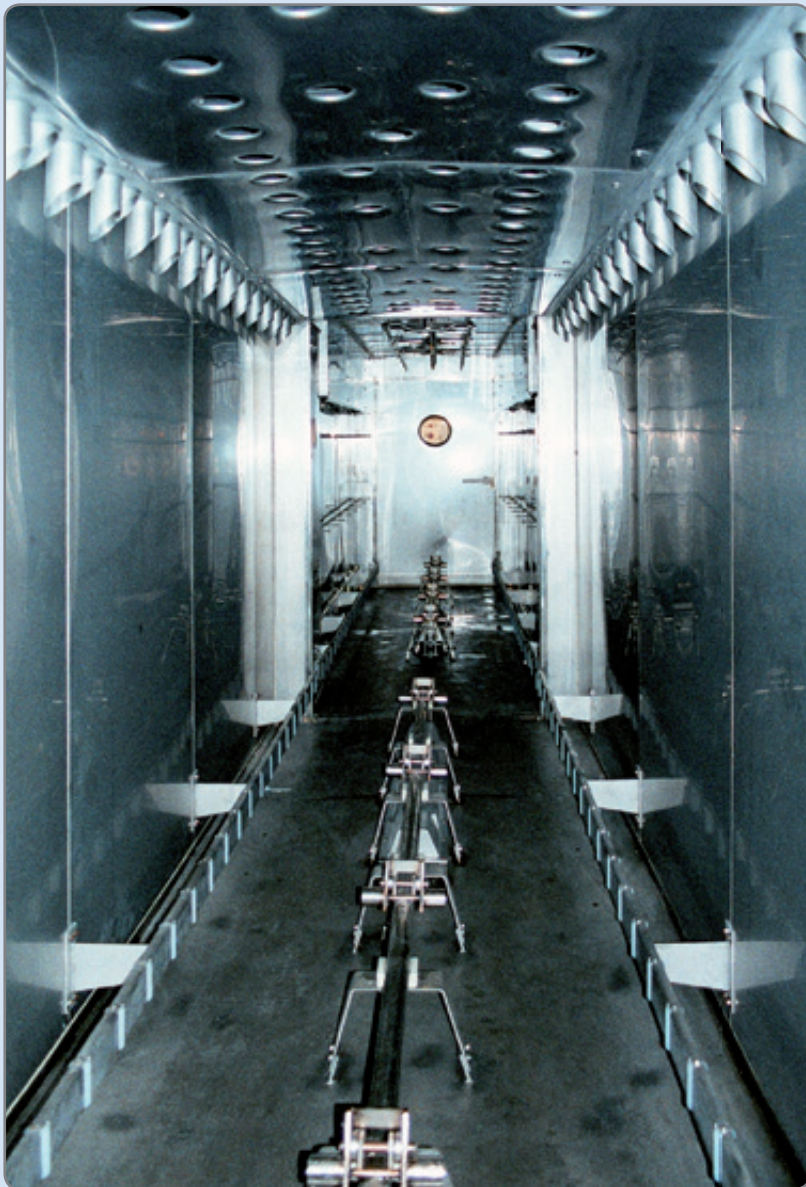
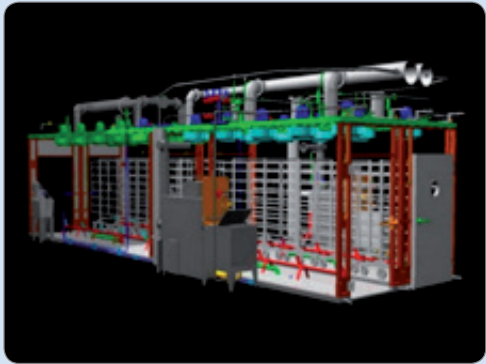
Autotherm 快速冷却室可以和与烟熏炉和加工室连成一体。这样干燥烟熏加工与冷却等步骤都将自动运行，使得整个系统成为了一个全自动、连续处理的设备。

冷却过程在烟熏蒸煮后自动进行，此过程不会有任何的时间延误。这样可以阻止来自周围空气中的细菌对产品的污染。

蒸煮烟熏过后，烟熏车会被一个液压输送系统送入冷却区。自动门会将制冷区封闭起来。然后冷却步骤开始。



永不停歇！



与此同时，烟熏区可以放入下一批产品。所有的加工都非常灵活，可使用标准的烟熏车，所有不同产品可以被连续处理。

这种高效的蒸煮烟熏与快速冷却的双组合系统也可以用来组合巴氏灭菌与快速冷却室。

根据您的不同需求，在订购本产品时还可以一同订购电子速控制器、喷淋系统、以及自动开门器。

可视化与文件

控制器
奥特姆为每一台设备配备合适的微处理器。
每一台微处理器都是为各个设备特别配置的，
尤其注重于用户体验，轻松操作易于控制。

控制器AM3033，触摸屏TP，控制器F3000

这些控制器适用于我们的通用烟熏室和蒸汽烟熏室。
AM3033型配有7英寸的TFT液晶显示器，而TP型则配有10.4英寸的TFT液晶显示器。
控制程序的编程最多可达1980个步骤。



AM 3033



触摸屏TP



F 3000

控制器显示设定点与实际值。室内温度，相对温度，中心温度，F值，C值并且每一步骤持续时间可以作为设定值输入。
F3000控制器与TP触摸屏能将程序进程通过图表的方式在显示屏上显示出来。许多特殊功能，能够在控件中自由设置。

AM 1312



AM1312控制器适用于解冻间，烘培烟熏室。快速冷却室，冷却烟熏室和控温发酵（储藏）室。该控制器配备7英寸液晶显示器与多个接口。

文本区域显示设定值与实际值和程序名称。

也可以输入下列数值：室温，相对湿度，中心温度，室外温度，（解冻装置的表面温度）F值，C值和步骤时间。

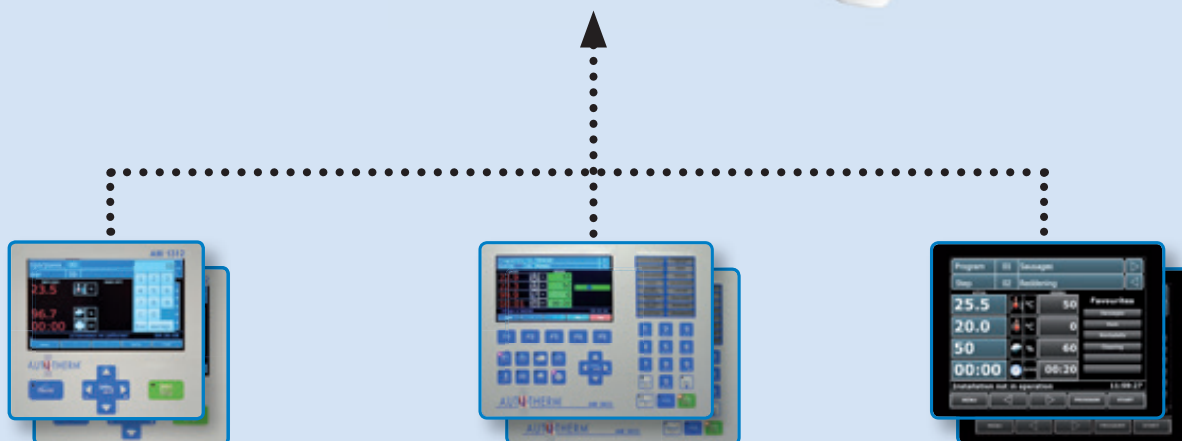
所有控制器都能连接到中央可视化设备。

一切尽在您的掌握！

适用于AM1312控制器，AM3033控制器 以及触摸屏的AUTOTHERM VISUNET软件

AUTOTHERM VISUNET软件的日志程序可通过局域网将多达48台设备连接到中央PC工作站。

AUTOTHERM VISUNET软件能够从中央PC进行操作、编程、显示、记录、监控和记录，从而为EN ISO 9000的质量保证奠定基础



VISUNET 可用于集中登记和记录每个单独批次产品的所有工艺数据。每批记录的数据可以在电脑屏幕上以彩色图表的形式显示或打印出来。

适用于F3000控制器的AUTOTHERM SVS软件

SVS 3000可视化软件可以适应所有客户的需求。

该软件基于LON总线运行，可自由配置，全网络兼容。

使用示例包括链接程序、产品和用户表或条形码扫描仪系统的连接。



烟雾发生器

Autotherm 蒸汽烟雾发生器
AD54 / AD56 / AD66

由Autotherm完美开发的蒸汽烟熏法为不同产品提供了优势，其中以热熏产品（如法兰克福肠）最为显著，这些优势是其它烟熏系统无法达到的。本产品的烟雾不是通过燃烧木屑而产生，而是由超高温度的蒸汽实现。蒸汽被推入并穿过木屑，带走了木屑中的颜色和味道，再送入烟熏室，使产品着色，入味。这种蒸汽烟熏方式导致了极短的烟熏时间。

蒸汽烟熏产品的烟熏色泽极为稳定，不会被水或者蒸汽去色。蒸汽与烟熏混合物不留烟灰，并且致癌物苯并芘与聚合物芳香烃（PAH）的含量明显少于传统工艺产生的烟雾。

烟熏过程中的高湿度意味着加工过程中的产品不会变干，因此产品重量损失会减少。

高湿度与高温在烟熏过程中会增加烟熏产品的中心温度，因此随后的产品加工过程会缩短。

较短的烟熏时间使得每一个蒸汽烟雾发生器可以与最多3个烟熏炉相连使用（每个烟熏炉最多4个烟熏车）。

AUTOTHERM

为每一种设备提供了适合的烟雾发生器

烟雾发可根据以下要求来特别定做生产

可适用于：

- 所有加工方式
- 所有设备尺寸
- 所有产品
- 客户所有需求



以下是一些Autotherm 烟熏蒸汽系统的突出优点：

- 由于降低了重量损失，设备的效率提高。
生产者用同样的投入可生产出更多产品
- 由于烟熏与蒸煮时间缩短，设备的效率提高
这样你可以每天多制造1—2批产品（根据不同的操作时间而定）
- 在冷凝过程中，蒸汽烟雾会渗透到肠衣内和肉的内部。颜色会保持在产品上面并且在喷淋后也不退色。
- 由于烟熏过程中产生的污染物显著下降，（例如聚合物芳香烃“PAH”——现在达到的值已经低于欧盟从2014年制定的强制值），烟熏室操作员会更健康、所加工产品会更绿色。

为您送上色彩和美味！

Autotherm 锯末烟雾发生器
AW 1 AW 2 AW3 AW4

本产品特别适用于所有冷熏产品。

湿润锯末通过加热元件在燃烧板中被点燃。之后，可控的轻微气体会使其持续燃烧。

搅拌系统可确保锯末的供应。
烟熏强度可由调整搅拌时间间隔来进行。
产生的烟雾很自然柔和，适合生产萨拉米或火腿。



Autotherm 木屑烟雾发生器
AWS 1 AWS 2 AWS 3 AWS 4

木屑烟雾发生器可在热熏或者冷熏过程中使用。因此，其适用于连接到通用烟熏室。

粗木屑通过加热元件在木屑床中被点燃。连续供气装置可确保燃烧持续进行。搅拌器将燃烧后的灰渣进行移除并且加入新的木屑。烟熏强度可由调整搅拌时间间隔来进行。这样更强烈的烟雾会产生，产品因此会得到更芳香的味道和更好的色泽。

烟雾发可根据以下要求来特别定做生产，其可适用于

- 所有加工方式
- 所有设备尺寸
- 所有产品
- 客户所有需求

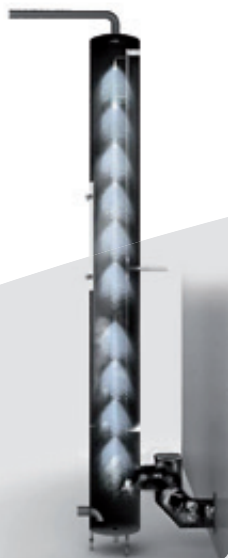
我们还可提供液体烟雾发生器。

技术信息

烟雾发生器	高 A	长 B	宽 C	功率 千瓦	蒸汽 0.5 bar	连接口Ø
AD54	1660	1280	600	7,55	20 kg/h	150 毫米
AD56/66	1660	1280	600	8,55	25 kg/h	150/200 毫米
AW 1	1555	720	370	0,78	–	150 毫米
AW 2	1800	720	470	0,97	–	150 毫米
AW 3	1800	870	620	1,22	–	150 毫米
AW 4	1900	950	690	1,42	–	150 毫米
AWS 1	1280	330	585	1,09	–	150 毫米
AWS 2	1490	450	620	1,06	–	150 毫米
AWS 3	1855	600	800	1,09	–	150 毫米
AWS 4	1855	750	900	1,67	–	200 毫米



环保科技



Autotherm 环保科技

由于当代生产业的需求日益增多，环保与能源利用也就因此成为了一个重要的焦点。许多措施不仅有利于环保，还对生产者起到了帮助作用。

适用于厂房与当地制度的烟雾清理技术与烟雾发生器

使用冷凝器的烟雾清洁方式：

对于有蒸汽烟雾发生器的设备，废气与蒸汽烟雾的混合物可用冷凝器清洁。废气会通过由喷雾器所产生的水幕，水幕会洗掉混合物中的烟雾颗粒。以此方式，清洁废物对环境的污染不再需要化学物质的使用。剩下的少部分废气只是由碳元素组成，这样对环境污染的影响就再一次减小。

使用恒温催化加速器的烟雾清洁方式：

恒温催化加速器用燃烧的方式来清洁烟雾。催化器支持并加速了化学反应。由于高质量合金制成的催化器的存在，450度足以清洁废气。另外，在催化器中的反应制造了大量热气，这样加热所需要消耗的能量就会减少。

用恒温燃烧器：

恒温燃烧器通过以油与气为燃料的燃烧器点燃到700度，废气处理随后开始。

恒温器可与您的多个设备相连。

根据客户需要，恒温催化加速器与恒温燃烧器上还可加装热量回收系统。此系统可以提供热水或者用来预热等待处理的废气。



PFE Prepare - Fresh - Exhaust - System 预备-清新-排气系统

适用于： Autotherm所有通用烟熏与蒸汽烟熏室
在干燥时，利用从您设备里产生的热量进行节能

由我们研发的PFE系统用来优化Autotherm通用烟熏与蒸汽烟熏室设备的能量效率。
烘干产品，通常来讲是很消耗能量的！

向外流出的气体产生的能量被用在气体交换器当中，用来预热反向新鲜气体。预热的新鲜气体可减少所需加热能量并加速烘干过程。

PFE系统可降低所需加热能量高达20%。

PFE系统可被加装到所有Autotherm通用与蒸汽烟熏室中。

为了洁净的未来！

根据客户的意愿，热敏催化式加力后燃器和加热式后燃器可以配备热能回收系统。并将其用于生产热水或用于废气清洁时的预热。

CES clima - Energy - Saving - System 气候-能量-节省-系统

适用于：所有Autotherm冷熏室和温控存储室中利用周围空气来降低能量消耗成本

CES系统对反向新鲜气体特别利用，从而节约在加热、制冷、加湿以及除湿中所需能量。为此，新鲜气体在被吸入时，会先由设备外部的传感器进行测量。

微处理器将所测量的数据与设备内部的温度与相对湿度数值进行比较。

只有当新鲜气体可以对设备所需参数产生正面影响时，风门才会打开让空气进入。

如果气体过湿，过干，过冷或者过热，气体不会进入到设备当中。打开制热，制冷或者加湿功能，内部气体会被处理为合适温度与湿度。

这种功能可以防止，例如外部过冷或过湿空气，进入到设备的空气调节系统中。如果空气进入到设备中，内部的气体和外部的空气将会一同被设备控制调节，这样能源成本会增加。

AEC Air - Efficiency - Control - System 空气效率控制系统

适用于：所有Autotherm冷熏室和气候存储室中
利用最先进的控制程序技术优化能源使用

AEC系统可以优化烘干过程并且阻止烘干可能带来的问题：干燥环或者霉菌的出现。

空气循环在气候存储室，成熟室或者冷熏过程的烘干中起到了至关重要的作用。

空气循环保证了产品在室内每一个角落都得到一样的处理。

AEC系统根据室内的世界温度和湿与设定值的差距进行循环风速的调节。结果是需要强化干燥是进行强化干燥，普通情况下进行常规干燥。

这样保证了最优化的产品干燥过程，避免了干燥过程中可能发生的错误（干燥环出现或霉菌滋生）。

这不仅仅优化了干燥过程，也节省了能源。

产品规格：以AUTOTHERM通用设备为例

单排

产品种类	尺寸（毫米）			加热器			载荷 大约	车数量
	高 A	长 B	宽 C	功率 千瓦	公斤/时 蒸汽 3-6 bar	气/油 千瓦	电机 千瓦	
U-1-1-1	1620	1250	2950	24	42	24	2, 4	1
U-1-1-2	1620	2300	2950	48	84	48	5, 55	2
U-1-1-3	1620	3350	2950	72	126	72	7, 75	3
U-1-1-4	1620	4400	2950	96	168	96	9, 95	4
U-1-1-5	1620	5450	2950	120	210	120	12, 15	5

所有种类都可做成带有进出门的“直接进入”形式。
所有产品的尺寸可根据客户要求定做。

奥特姆团队，助你成功！ AUTOTHERM

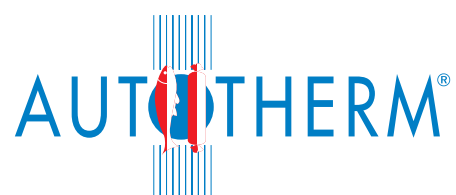


双排

产品种类	尺寸（毫米）			加热器			载荷 大约	车数量
	高 A	长 B	宽 C	功率 千瓦	公斤/时 蒸汽 3-6 bar	气/油 千瓦	电机 千瓦	
U-2-2-2	3120	1250	2950	48	84	48	4, 65	2 x 1
U-2-2-4	3120	2300	2950	96	168	96	10, 20	2 x 2
U-2-2-6	3120	3350	2950	144	252	144	14, 60	2 x 3
U-2-2-8	3120	4400	2950	192	336	192	19, 00	2 x 4
U-2-2-10	3120	5450	2950	240	420	240	23, 40	2 x 5

由于我们灵活的生产技术，我们还可为您提供其他非标准烟熏车尺寸的设备。
特殊尺寸以及悬挂输送式解决方案也可为您提供。





Luxemburger Straße 39 · D-54649 Waxweiler
Telefon +49 (0) 6554 / 9288 - 0 · Fax +49 (0) 6554 / 9288 - 26
info@AUTOTHERM.de · www.AUTOTHERM.de