

INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

波兰古德瓦利现有屠宰设施的冷却工艺设计 (2021-2022)

范围包括

冷却工艺规范

为快速冷却隧道和相关均衡设备制定了全面的文档，详细说明了所有相关的性能参数。其中包括工艺持续时间、气温曲线、气流动力学和胴体间距——每一项对于最大限度地减少冷冻损失和确保最佳肉质都至关重要。规格涵盖了从头到尾的整个冷却过程。

建筑结构设计

为容纳快速冷却隧道的隔热结构提供了详细的施工指南。这些规格确保了长期的结构完整性，即使在清洁周期中需要频繁解冻和重新冷冻的条件下也是如此。概述了与相邻建筑组件集成的最佳实践，包括管道贯穿、防潮连续性、隔热板饰面以及在隔热地板上安装钢柱。

“该设计侧重于旨在以具有竞争力的价格高效生产安全、优质肉制品的方法和技术。它还优先考虑为操作员提供安全的工作环境和低能耗。该服务平台旨在支持这些目标。”

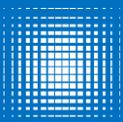


冷藏招标和质量保证

DMRI 与 Goodvalley 合作对提交的标书进行了全面评估，以确保根据规定的规格选择最合适的制冷承包商和设备供应商。波兰公司 Coldex 被选中进行安装，并以高精度执行。DMRI 设计的解决方案提供了卓越的肉质和能源效率。

调试和性能测试

DMRI 在初始启动和满负荷运行期间对胴体冷却过程进行了全面的性能测试。这些测试验证了制冷系统按照规定的参数运行。根据结果，实施了调整，以进一步减少冷藏损失、提高肉质并优化能源消耗。





项目信息

冷却工艺区 -

1,300 m²

屠宰能力 -

280 猪胴体/小时

冷损目标 -

1.3 %

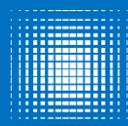


“顾问们开发了我们的冷却工艺的新设计，在一个投资项目中解决了当前和未来的几个问题：

显着减少冷藏损失，减少滴漏损失并全面改善肉质。可以在不影响正在进行的生产的情况下执行实施，新的布局使我们能够在未来进一步扩大生产能力。

详细的设计和规格使新的冷却工艺能够无故障启动，并且从第一天起就具有卓越的性能，冷却损失远低于我们预期的1.3%。

由于QCT原理将屠宰产量提高了1%以上，因此它减少了每公斤生产肉类的净排放量。这与我们在古德瓦利的环境战略完全一致。



INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Your Solution Facilitator!

Lars Jacob Kristensen

Business Manager

C +45 2080 0765

M lj@intercool.dk

