

www.rexpol.pl

REX  POL[®]



Spis treści
Содержание
Table of contents

Przedstawicielstwa Представительства Agencies	4
Komory wędzarniczo-parzelnicze Коптильно-варочные камеры Smokehouses	6
Komory wędzarniczo-parzelnicze z wewnętrznym systemem chłodzenia Коптильно-варочные камеры с внутренней системой охлаждения Smokehouses with internal cooling systems	8
Komory wędzarniczo-parzelnicze z zewnętrznym systemem chłodzenia Коптильно-варочные камеры с внешней системой охлаждения Smokehouses with external cooling systems	10
Komory wędzarniczo-parzelnicze dla małej gastronomii Коптильно-варочные камеры для малой gastronomии Smokehouses for small gastronomic facilities	12
Piekarniki Камеры жарки и запекания Industrial baking ovens	14
Komory intensywnego schładzania Камеры интенсивного охлаждения Intensive cooling chambers	16
Liniowe zestawienie komory wędzarniczo-parzelniczej z komorą intensywnego chłodzenia Технологическая комбинация коптильной камеры с камерой интенсивного охлаждения Continuous combination of smokehouse and intensive cooling chamber	18
Systemy klimatyzacyjne Климатические системы Climatic systems	20
Defrostacja - szybkie rozmrażanie Камеры дефростации (быстрого размораживания) Defrosting chambers	22
Dymogeneratory Дымогенераторы Smoke generators	24
Dopalamce termiczne dymu wędzarniczego Термические дожигатели коптильного дыма Smoke thermal afterburners	26
Kotły warzelne Варочные котлы Cook tanks	28
Urządzenia liniowe Конвейерное оборудование Conveyor systems	30
Mijki Мойки Trolley washers	32
Wytwornice lodu łuskowego Льдогенераторы Ice flakers	34
Wyposażenie Дополнительное оборудование Equipment	35



Przedstawicielstwa

Представительства

Agencies



POL

Bogaci w solidne doświadczenie projektujemy i produkujemy od 1991 roku ekologiczne urządzenia oraz wyposażenie dla przetwórstwa mięsnego, rybnego, drobiarskiego, mleczarskiego i piekarniczego, dla małej i dużej gastronomii.

Firma REX-POL działa w oparciu o System Zarządzania Jakością wg ISO PN-EN 9001:2000. Zapewnia to prowadzenie wszystkich etapów poczynając od procesu projektowania a skończywszy na kontroli jakości wyrobu na bardzo wysokim poziomie, zgodnym z najdrobniejszymi wymogami omawianej normy.

Z uwagi na indywidualne potrzeby każdego z Klientów, firma REX-POL umożliwia im czynny udział w procesie projektowo-konstrukcyjnym. Tego typu współpraca wspomaga produkcję urządzenia dostosowanego do wymogów konkretnego odbiorcy, spełniającego wszystkie założenia planowanej inwestycji.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z pełną ofertą firmy REX-POL. Pracownicy naszej firmy doradzą oraz udzielą wyczerpujących odpowiedzi dotyczących aspektów technicznych produkowanych urządzeń. Na całym świecie zapewniamy kompleksowe doradztwo przy modernizacji i budowie nowych zakładów.

RUS

Фирма REX-POL основана в 1991 году. За годы работы накопила большой опыт в проектировании и производстве оборудования для мясоперерабатывающей, рыбной птицеводческой, молочной и хлебопекарской промышленности.

Фирма REX-POL работает, опираясь на Систему Управления Качеством согласно ISO PN-EN 9001:2000. Это обеспечивает выполнение всех этапов производства, от проектирования до контроля качества продукции, на самом высоком уровне в соответствии с высочайшими требованиями международных стандартов.

Идея навстречу пожеланиям каждого клиента, фирма REX-POL позволяет им активно участвовать в процессе проектирования и конструирования оборудования. Такое сотрудничество способствует производству оборудования с учетом специфических требований заказчика, соблюдение всех предложений заказчика, в том числе относительно запланированных расширений производства.

Приглашаем Вас ознакомиться с полным предложением фирмы REX-POL. Наши сотрудники готовы помогать Вам и консультировать по всем вопросам, касающимся технических аспектов производства оборудования. Предоставляем комплексные консультативные услуги по модернизации и строительству новых предприятий в любой точке мира.

ENG

Enriched with broad experience, we have been designing and manufacturing ecological devices and equipment used in meat, fish, poultry, dairy and bakery processing for small and large gastronomic facilities since 1991.

REX-POL acts on the basis of the Quality Control System in accordance with PN-EN ISO 9001:2000. This enables passing through each stage, from the process of design to product quality control at a very high level even in accordance with the least important requirements of the foregoing norm.

Due to individual needs of the Clients, REX-POL enables their active participation in the design and structural process. Such cooperation supports the production of a device adjusted to the requirements of a specific receiver, and meeting all assumptions of the planned investment.

We kindly recommend you to familiarise yourself with the complex offer of REX-POL. Our workers will provide advice and exhaustive answers to questions concerning technical aspects of the manufactured devices. We provide complex consulting services concerning the modernisation and construction of new plants throughout the world.

AKTUALNA LISTA DYSTRYBUTORÓW
DOSTĘPNA NA NASZEJ STRONIE INTERNETOWEJ

ОБНОВЛЕННЫЙ СПИСОК ДИСТРИБЬЮТОРОВ,
ДОСТУПНЫХ НА НАШЕМ САЙТЕ

UPDATED LIST OF DISTRIBUTORS
AVAILABLE ON OUR WEBSITE

Коморы вędzarniczо-parzelnicze

Коптильно-варочные камеры

Smokehouses

POL

Firma REX-POL jest wieloletnim producentem komór wędzarniczо-parzelniczych, w pełni zautomatyzowanych, energooszczędnych i bezpiecznych dla środowiska naturalnego. Wytwarzane przez nas komory wędzarniczо-parzelnicze dzięki zastosowaniu najlepszych materiałów oraz niezawodnych rozwiązań technicznych, cechuje długa żywotność i wieloletnia sprawność techniczna.

Nowoczesna konstrukcja pozwala na skrócenie czasów procesów technologicznych, minimalizację ubytków wagowych oraz wysokiej jakości powtarzalność produkcji.

Komory wędzarniczо-parzelnicze przeznaczone są do termicznej obróbki mięs, wędlin, ryb, drobiu oraz serów. Urządzenia umożliwiają prowadzenie takich procesów technologicznych jak: osadzanie, suszenie, wędzenie zimne i ciepłe, wędzenie z parzeniem, parzenie, pieczenie do 150°C oraz schładzanie.

Komory wędzarniczо-parzelnicze z uwagi na ich modułową budowę wykonywane są w wersjach jedno, dwu lub wielowózkowych w zależności od potrzeb Klienta. Komory w wersjach tranzytowych umożliwiają rozdzielenie stref produkcyjnych. Z uwagi na różnorodność technologii produkcji w przemyśle spożywczym, wykonujemy komory w dwóch wariantach obiegu powietrza wewnątrz urządzenia: cyrkulacja wertykalna i horyzontalna.

Źródłami zasilania komór mogą być: energia elektryczna, para technologiczna, gaz płynny lub ziemny oraz olej opałowy. W wersji standardowej komory wędzarniczо-parzelnicze wyposażone są w następujące podzespoły: wysokiej klasy sterownik mikroprocesorowy zapewniający automatyczną regulację parametrów wszystkich procesów wewnątrz komory, dwustopniowy system cyrkulacji powietrza w komorze, system automatycznego mycia komory oraz hermetyczny dymogenerator zrębkowy dużej wydajności.

RUS

Фирма REX-POL является многолетним производителем современных коптильно-варочных камер, полностью автоматизированных, энергосберегающих и безопасных для окружающей среды.

Производимые нами коптильно-варочные камеры, благодаря использованию качественных материалов и надежных технических решений, отличаются длительным сроком службы и высокой технической эффективностью. Совершенная конструкция камер позволяет сократить время технологических процессов, минимизировать весовые потери, а также достичь высокой стабильности производства продукции. Коптильно-варочные камеры предназначены для термической обработки мяса, колбасных изделий, рыбы, птицы и сыров. Оборудование позволяет проводить следующие технологические процессы: осадка, сушка, копчение холодное и горячее, копчение с варкой, варка, обжарка, охлаждение.

Камеры, благодаря их модульной конструкции, изготавливаются в одно-, двух или многотележной конструкции, в зависимости от пожеланий клиента. Камеры в тунельно-проездной версии позволяют разделить производственные зоны. Учитывая разнообразие производственных технологий в пищевой промышленности, мы делаем камеры с двумя вариантами циркуляции воздуха внутри оборудования: вертикальная и горизонтально-целевая циркуляция.



Основными источниками нагрева камеры являются: электрическая энергия, технологический пар, газ или мазут. В стандартной комплектации коптильно-варочные камеры оснащены следующими составляющими: высококачественный микропроцессорный контроллер, который обеспечивает автоматический контроль всех параметров технологических процессов, двухступенчатая система циркуляции воздуха в камере, автоматическая система мойки камеры, герметичный „колосниковый“ дымогенератор, работающий на коптильной щепе.

ENG

REX-POL is a long-time manufacturer of smokehouses – fully automated, energy efficient and environment-friendly. Owing to the use of best materials and unfailing technical solutions, our chambers are durable and technically efficient for years. The modern structure allows for shortening the duration of technological processes, minimising weight loss and high quality production repeatability.

Smokehouses are used for meat, cold cooked meat, fish, poultry and cheese thermal processing. The devices facilitate technological processes, such as warming up, drying, cold

and hot smoking, smoking with steam, steaming, baking to 150°C and cooling.

Due to their modular structure, smokehouses are produced in single-, double- or multi-cart versions, dependent on the needs of the Client. Transit versions of chambers enable the division of production zones. Due to the production technology diversity in food industry, we manufacture chambers in two inside air circulation variants: vertical and horizontal circulation. The sources of chamber supply may be electric energy, technological steam, liquid or natural gas, as well as fuel oil.

Standard smokehouses are equipped with the following subassemblies: high class microprocessor controller which guarantees automatic regulation of parameters in all processes inside the chamber, a two-stage system of chamber air circulation, an automatic chamber cleaning system and an efficient hermetic wood chip smoke generator.

Komory
wędzarniczo-parzelnicze
z wewnętrznym systemem
chłodzenia

Коптильно-варочные
камеры с внутренней
системой охлаждения

Smokehouses with
internal cooling systems



POL

Komory wędzarniczo-parzelnicze wertykalne i horyzontalne, jedno, dwu lub wielowózkowe, jednorzędowe lub dwurzędowe wyposażone w wewnętrzny system chłodzenia umożliwiają prowadzenie procesów suszenia i wędzenia w temperaturze od 26°C wzwyż.

Wewnętrzny system chłodzenia składa się z nierdzewnego parownika zabudowanego wewnątrz komory oraz agregatu chłodniczego z układem regulacji i zabezpieczeń.

Zaletą konstrukcją tego typu systemu chłodzenia jest brak dodatkowych elementów na zewnątrz komory co pozwala zachować wymiary gabarytowe standardowego urządzenia.

RUS

Камеры коптильно-варочные - вертикальные или горизонтальные, в одно-, двух или много-тележечном исполнении, одно- или двухрядные оборудованные внутренней системой охлаждения, позволяют выполнять процессы „Сушки” и „Копчения” при температуре от 26°C и выше.

Внутренняя система охлаждения состоит из встроенного внутри камеры нержавеющей испарителя, а также холодильного агрегата с системой регулировки и защиты.

Конструкционным преимуществом системы охлаждения такого типа является отсутствие дополнительных элементов с внешней стороны камеры, что позволяет сохранить габаритные размеры стандартного оборудования.

ENG

Vertical and horizontal smokehouses, single- double- or multi-trolleys versions, one- or two-row ones equipped with an internal cooling system enable drying and smoking processes in 26°C and above.

The internal cooling system consists of a rustproof evaporator built-in inside the chamber and a refrigerating unit with a control and protection system.

The structural advantage of this cooling system type is the lack of additional elements outside the chamber, which allows for retaining the standard device size.

Коморы вędzarniczо-parzelnicze z zewнętrznym systemem chłоdzenia

Копильно-варочные
камеры с внешней
системой охлаждения

Smokehouses with
external cooling systems

POL

Коморы вędzarniczо-parzelnicze wertykalne i horyzонтalne, jedno, dwu lub wielowózkowe, jednorzędowe lub dwurzędowe wyposażone w zewнętrzny system chłоdzenia umożliwiają prowadzenie процесów suszenia i wędzenia w temperaturze od 20°C wzwyż.

Zewнętrzny system chłоdzenia składa się z nierdzewnego parownika zabudowanego na zewнątrz komory w obiegu zamkniętym powietrza oraz agregatu chłоdniczego z układem regulacji i zabezpieczeń. Konstrukcja systemu umożliwia przeprowadzanie процесów w obiegu zamkniętym powietrza z jego jednoczesnym intensywnym osuszaniem.

Praca w układzie zamkniętym skraca czas obróbkі w stosunku do tradycyjnego obiegu powietrza w komорze.

Zaletą konstrukcyjną tego typu systemu chłоdzenia jest skuteczniejsza redukcja wilgoci zawartej w powietrzu oraz jej odprowadzenie ze strefy obróbkі.

RUS

Камеры копильно-варочные - вертикальные или горизонтальные, в одно-, двух или многотележечном исполнении, одно- или двухрядные оборудованные внешней системой охлаждения, позволяют выполнять процессы „сушки” и „копчения” при температуре от 20°C и выше.

Внешняя система охлаждения состоит из смонтированного с внешней стороны камеры нержавеющей испарителя, с замкнутой системой циркуляции воздуха, а также холо-дильного агрегата с системой регулировки и защиты.

Такая конструкция позволяет циркулировать воздуху в замкнутом цикле, с одновременным интенсивным осушением. Работа в замкнутой системе уменьшает время обработки по сравнению с традиционной циркуляцией воздуха в камере.

Преимуществом этого типа конструкции является более эффективная система охлаждения воздуха, что обеспечивает быстрое снижения уровня влажности и её отвод из зоны обработки.

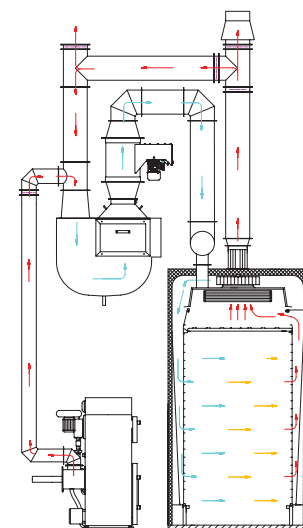
ENG

Vertical and horizontal smokehouses, single- double-or multi-cart versions, one- or two-row ones equipped with an external cooling system enable drying and smoking processes in 20°C and above.

The external cooling system consists of a rustproof evaporator built-in outside the chamber in a closed air system and a refrigerating unit with a control and protection system.

The system structure enables the process in a closed air circulation with its simultaneous drying. A closed system work shortens the processing time with regard to the traditional air circulation in the chamber.

The system advantage of this cooling system type is a more efficient air humidity limitation and its carrying from the processing area.



Komory wędzarniczo-parzelnicze dla małej gastronomii

Коптильно-варочные камеры для малой гастрономии

Smokehouses for small gastronomic facilities



POL

Firma REX-POL posiada w swojej ofercie komory wędzarniczo-parzelnicze przeznaczone dla małej gastronomii, małych linii produkcyjnych oraz supermarketów. Niewielkie rozmiary tych urządzeń (w porównaniu do standardowej komory) umożliwiają ich instalację w sklepie, restauracji lub małym pomieszczeniu produkcyjnym.

Komory tego typu wykorzystywane są do produkcji ciastek, pizzy, hamburgerów, hot-dogów, wyrobów mięsnych, ryb, drobiu i serów. W komorach istnieje możliwość realizacji takich procesów technologicznych jak: osadzanie, suszenie, wędzenie zimne i ciepłe, wędzenie z parzeniem, parzenie, pieczenie do 150°C oraz schładzanie.

Minimalne wymiary komory:

- wysokość: 2050 mm + 400 mm (z nadstawką maskującą)
- szerokość: 1305 mm + 450 mm (z dymogeneratorem)
- głębokość: 900 mm

Wysokiej klasy sterownik mikroprocesorowy zapewnia automatyczną regulację parametrów wszystkich procesów wewnątrz komory oraz możliwość archiwizacji danych dla potrzeb HACCP.

RUS

Фирма REX-POL предлагает коптильно-варочные камеры, предназначенные для небольших предприятий общественного питания, производственных линий и супермаркетов.

Небольшие размеры этих камер (по сравнению со стандартной камерой) позволяют производить их установку в магазине, ресторане или небольшом помещении предприятия малой гастрономии.

Камеры этого типа используются для производства кондитерских изделий, пиццы, гамбургеров, хот-догов, мясных изделий, рыбы, птицы, сыров. В камерах есть возможность реализовать такие процессы как: осадка/сушка, копчение горячее и холодное, копчение с варкой, варка/обжарка с температурой до 150° C и охлаждение.

Минимальные размеры камеры:

- Высота: 2050 мм + 400 мм (с установленной фальш-панелью);
- Ширина: 1305 мм + 450 мм (с дымогенератором)
- Глубина: 900 мм

Микропроцессорный контроллер, который управляет работой камеры, обеспечивает автоматический контроль параметров всех процессов в камере и возможность архивировать данные для системы HACCP - Анализ риска и критические контрольные точки (Система управления безопасностью пищевых продуктов).

ENG

REX-POL offers smokehouses for small gastronomic facilities, small production lines and supermarkets. The insignificant size of these devices (as compared with the standard chamber) enables their installation in shops, restaurants or a small production room.

This type of chambers is used for the production of pizza, hamburgers, hot dogs, meat products, fish, poultry and cheese. The chambers offer the following technological processes: seating, drying, cold and hot smoking, smoking and smoking with steam, steaming, baking, scalding, roasting to 150°C and cooling.

Minimum chamber size:

- height: 2050 mm + 400 mm (with a casing)
- width: 1305 mm + 450 mm (with a smoke generator)
- depth: 900 mm

A high class micro-processor controller ensures the regulation of parameters of all processes inside the chamber and possibility of archiving data for the needs of HACCP system.



Piekarniki

Камеры жарки и запекания

Industrial baking ovens

POL

Komora piekarnicza przeznaczona jest do termicznej obróbki mięs, wędlin, pasztetów oraz przetworów i innych. Urządzenie umożliwia prowadzenie takich procesów technologicznych jak: pieczenie, parzenie, nawilżanie, pasteryzacja lub rozmrażanie.

Źródłami zasilania komór mogą być: gaz, olej opałowy lub połączenie energii elektrycznej i parowej.

RUS

Камера жарки и запекания представляет собой оборудование, предназначенное для термической обработки мяса, колбас, паштетов, консервов и многих других продуктов. Это оборудование позволяет выполнять следующие технологические процессы: выпечку, обработку паром, пастеризации или размораживания.

Источником нагрева может быть газ, мазут или комбинация электроэнергии и пара.

ENG

Baking ovens are devices intended for thermal processing of meat, cured meats, pies, preserves and many other groceries. These devices allow to carry out following technological processes: baking, steaming, pasteurization or defrosting and can be powered by gas, oil or by a combination of electricity and steam.



Komory intensywnego schładzania

Камеры интенсивного охлаждения

Intensive cooling chambers

POL

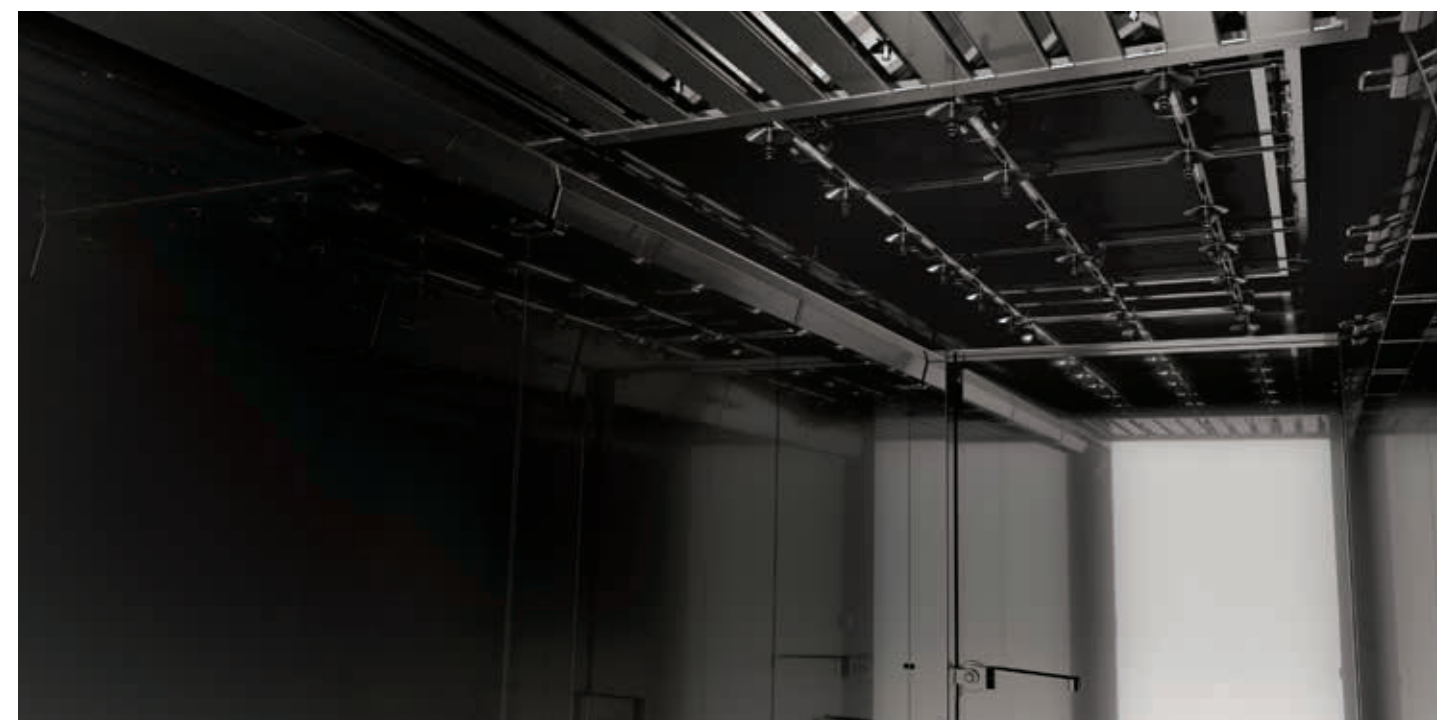
Przeznaczeniem komór szokowego chłodzenia jest schładzanie produktów bezpośrednio po ich obróbce termicznej. Proces gwałtownego odbierania ciepła zapobiega rozwojowi bakterii i gwałtownemu odparowaniu wody. Dzięki temu wyroby zachowują kolor, smak, aromat i odpowiednią wilgotność. Wszystkie komory wyposażone są w wysokiej klasy sterownik mikroprocesorowy zapewniający przeprowadzenie w pełni zautomatyzowanego procesu.

RUS

Камеры шокового охлаждения предназначены для быстрого охлаждения продуктов непосредственно после их термической обработки. Процесс быстрого отвода тепла предотвращает рост бактерий и избыточное испарение воды. Таким образом, продукты сохраняют свой цвет, вкус, аромат и надлежащее содержание влаги. Все камеры оборудованы микропроцессорным контроллером высокого качества, обеспечивающим полностью автоматизированный процесс охлаждения.

ENG

The purpose of cooling chambers is the rapid heat removal from the products immediately after the heat treatment. The process of rapid heat removal prevents the growth of bacteria and excessive evaporation of water. In this way products keep their color, taste, aroma and proper moisture content. All cooling chambers are equipped with high quality microprocessor controller providing fully automated cooling process.



Liniowe zestawienie komory
wędzarniczo-parzelniczej
z komorą intensywnego
chłodzenia

Технологическая комбинация
копильной камеры с камерой
интенсивного охлаждения

Continuous combination
of smokehouse and intensive
cooling chamber



POL

Technologiczne połączenie urządzeń zapewnia minimalizację wtórnego skażenia mikrobiologicznego dzięki przemieszczaniu wózków pomiędzy strefami w zamkniętej przestrzeni, co przekłada się również na minimalizację ubytków wagowych w stosunku do procesów technologicznych realizowanych w tożsamych urządzeniach, jednak konstrukcyjnie odseparowanych. Urządzenie zapewnia pneumatyczny transport wózków wędzarniczych, bez względu na ich typ, pomiędzy strefami obróbki, które oddzielone są przesłoną sekcyjną w postaci drzwi podnoszonych.

RUS

Технология сопряжения устройств обеспечивает минимальное вторичное микробное загрязнение за счет того, что копильные тележки перемещаются между зонами обработки в закрытом пространстве. Это также приводит к минимальной потере веса по сравнению с технологическими процессами, реализованными в таких же, но конструктивно разделенных, устройствах. Устройство обеспечивает пневматическую транспортировку копильных тележек, независимо от их типа, между зонами обработки, которые разделены последовательным затвором в виде поднимающейся двери.

ENG

The technological combination of devices ensures minimal secondary microbial contamination by transfer of smoke trucks between treatment zones in enclosed space, which also translates into minimal weight loss comparing with technological processes implemented in identical devices, but structurally separated. The device provides pneumatic transport of smoke trucks, regardless their type, between treatment zones, which are separated by a sequential shutter in the form of a raised door.



Systemy klimatyzacyjne

Климатические системы

Climatic systems

POL

Urządzenia klimatyzacyjne REX-POL dzięki zastosowaniu w pełni programowalnej jednostki sterowniczej pozwalają na przeprowadzenie wszelkich znanych dzisiaj procesów fermentacji, dojrzewania, suszenia, ciepłego i zimnego wędzenia oraz przechowywania. Urządzenia te służą do produkcji wędlin, szynek, serów i innych produktów surowo-dojrzewających.

RUS

Климатические системы REX-POL благодаря использованию полностью программируемого блока управления позволяют осуществлять все известные в настоящее время процессы ферментации, созревания, сушки, холодного и горячего копчения и хранения. Это оборудование используется для производства колбас, ветчины, сыров и других сыровяленых изделий.

ENG

REX-POL climatic systems thanks to the use of a fully programmable control unit allow to carry out any known process: fermentation, maturing, drying, hot and cold smoking and storing. These devices are used for the production of cured meats, hams and other raw cured products (e.g., cheese).

*Smak i zapach dawnych czasów.
Aromat Południa.*

*Вкус и аромат с давних времён.
Аромат Юга.*

*The flavour and fragrance of old times.
The aroma of the South.*



Defrostacja - szybkie rozmrażanie

Камеры дефростации (быстрого размораживания)

Defrosting chambers

POL

Komora defrostacyjna jest urządzeniem służącym do przeprowadzania procesu rozmrażania mięs i ryb. Nowoczesna konstrukcja i bogate wyposażenie pozwalają rozmrozić wyroby w znacznie krótszym czasie w porównaniu do metod tradycyjnych.

Wyeliminowanie pracochłonnych czynności wpływa na zwiększenie wydajności i zmniejszenie kosztów produkcji. Równocześnie uzyskuje się produkty jednolicie rozmrożone co wpływa korzystnie na jakość dalszej produkcji.

Defrostacja w komorach firmy REX-POL gwarantuje szybkie i równomierne rozmrażanie produktów pakowanych w blokach, luzem jak i w kartonach. Pomimo dużego tempa defrostacji proces zachowuje osocze i nie rozrywa tkanki rozmrażanych produktów. Proces dąży do osiągnięcia jak najdalej posuniętej odwracalności procesu zamrażania przy najmniejszych zmianach w strukturze mięsa.

Oferta naszej firmy obejmuje:

- komory adaptujące istniejące pomieszczenia
- komory pod indywidualne zamówienie
- komory kontenerowe

RUS

Камеры дефростации представляют собой устройства для проведения процесса размораживания мяса и рыбы. Совершенная конструкция позволяет размораживать продукты в более короткие сроки по сравнению с традиционными методами. В процессе использования камер снижается доля трудоемких операций, что способствует повышению производительности и снижению затрат. В то же время достигается равномерность размораживания продукции, что положительно сказывается на качестве дальнейшего производства.

Дефростация в камерах фирмы REX-POL гарантирует быстрое и равномерное размораживание как продуктов в блоках, так и упакованных в ящиках. Несмотря на быстрый процесс дефростации, сохраняется плазма крови и не разрываются ткани размораживаемых продуктов. Этот процесс направлен на достижение мягкого размораживания глубоко замороженных продуктов, без малейших изменений в структуре мяса.

Наше предложение включает в себя:

- камеры, адаптированные к существующим помещениям
- камеры по индивидуальному заказу
- камеры контейнерного типа

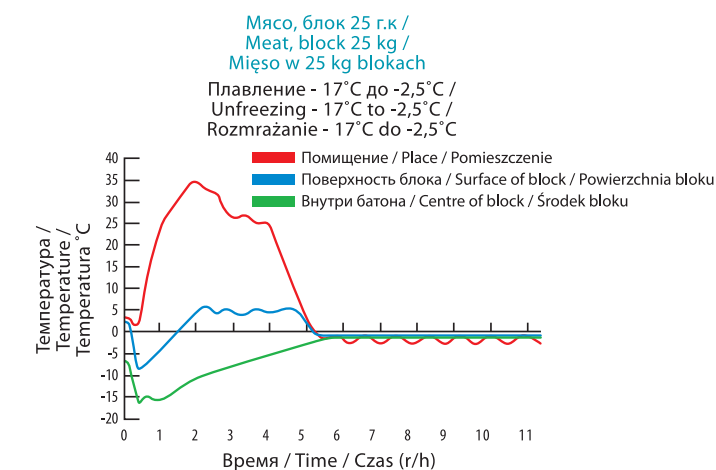
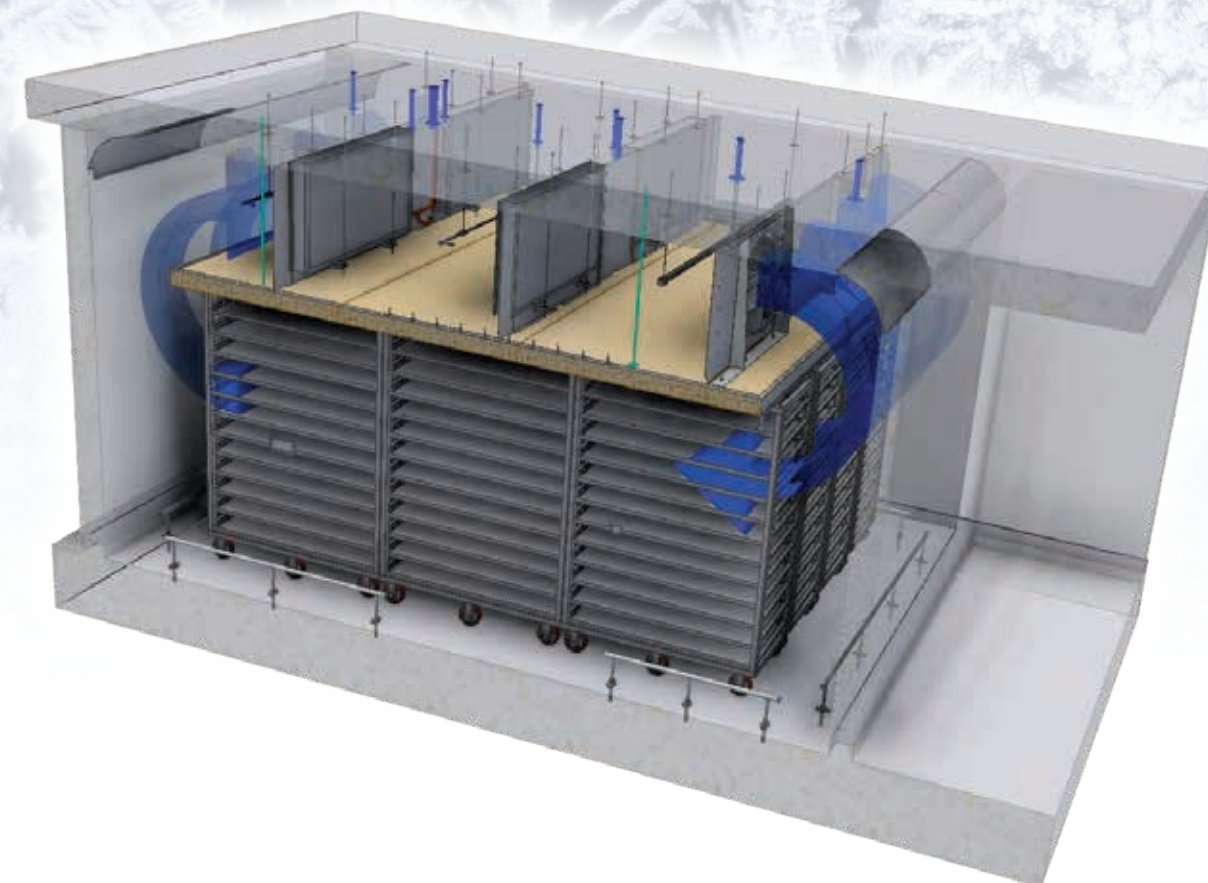
ENG

A defrosting chamber is a device which serves to carry out the process of meat and fish defrosting. Its modern structure and rich equipment allow for defrosting products in shorter time than in the case of traditional methods. The elimination of time-consuming activities influences the increase in efficiency and production costs reduction. At the same time, the products are uniformly defrosted, which triggers further successful production.

Defrosting in REX-POL chambers guarantees fast and uniform defrosting of products packed in blocks, loose or in cartons. Despite the great defrosting pace, the process retains plasma and does not tear the tissue of defrosted products. The process aims at possibly the greatest reversibility of the freezing process with the slightest meat structure changes.

The offer of our company is as follows:

- chambers adapting existing rooms
- chambers upon individual order
- container chambers



Dymogeneratory

Дымогенераторы

Smoke generators

POL

Dymogenerator naszej produkcji jest urządzeniem hermetycznym, bezobsługowym, w którym wskutek wytlęniania się suchych zrębków o wilgotności <12% przy temperaturze 360°C wytwarzany jest dym wędzarniczy. Dymogenerator zapewnia stałą kontrolę temperatury wytlęniania zrębków wędzarniczych. Dzięki temu dym jest suchy i nie przekracza temperatury 54°C co pozwala na uzyskiwanie wyrobów o dużym połysku. Urządzenie wyposażone jest ponadto w automatyczny system przeciwpożarowy oparty na czujnikach temperatury i poziomu pozwalający na pracę bez nadzoru.

Rodzaj użytego drewna do wędzenia wpływa w dużym stopniu na barwę produktu. Drewno dębu lub olchy nadaje zabarwienie złocistożółte i brązowe. Firmowe zrębki wędzarnicze REX-POL olchowe, bukowe a także ich mieszanki o stałej granulacji i wilgotności pozwalają podczas całego procesu wędzenia utrzymywać stałą wilgotność i temperaturę dymu. Zachowują przy tym obfitość najwyższej esencji naturalnego drzewa.

Dymogeneratory produkowane przez firmę REX-POL przystosowane są do współpracy z każdym typem komory wędzarniczo-parzelniczej i dojrzewalniczo-klimatyzacyjnej dostępnej na rynku. Firma REX-POL oferuje również technologię płynnego dymu bez emisji zanieczyszczeń do atmosfery (brak smoły i popiołu).

RUS

Дымогенератор нашего производства представляет собой герметичное „колосниковое” устройство, работающее в автоматическом режиме, в котором в результате тления сухой щепы, с влажностью от <12%, при температуре 360°C вырабатывается копильный дым. Дымогенератор обеспечивает постоянный контроль над температурой тления копильной щепы. Это позволяет, с помощью сухого дыма с температурой, не превышающей +54°C, получать высококачественные продукты с отличным блеском. Оборудование также оснащено автоматической системой пожаротушения, работа которой основана на сигналах датчиков температуры дыма и уровня щепы, что позволяет работать дымогенератору без постоянного контроля со стороны обслуживающего персонала.

Тип древесины, используемой для тления, в значительной степени влияет на цвет конечного продукта. Древесина дуба или ольхи придает цвет от золотисто-желтого до коричневого. Фирменная копильная щепа REX-POL - ольховая, буковая или их смесь, со стабильным размером гранулирования и влажности, позволяют контролировать процесс тления и поддерживать постоянную влажность и температуру дыма, оставляя при этом всё богатство запаха аромата натурального дерева.

Конструкция дымогенераторов производства REX-POL позволяет адаптировать их к любому типу копильно-варочных и климатических камер, доступных на рынке аналогичных продуктов. Фирма REX-POL также предлагает технологии жидкого дыма - технологии без вредных выбросов в атмосферу (отсутствуют смола и зола).

ENG

Our smoke generator is an automatic hermetic device which creates curing smoke, as a result of pyrolysis of <12% wet wood chips in 360°C. The smoke generator allows for permanent control of wood chips pyrolysis temperature, thanks to which the smoke is dry and does not exceed the temperature of 54°C, which, in turn, allows for the manufacture of high gloss products. Moreover, the device is equipped with an automatic fire system based on temperature and level sensors ensuring an unattended operation.

The type of wood used for smoking highly influences the colour of the product. Oak or alder wood gives golden-yellow and brown colour. REX-POL alder, oak or beech wood chips, as well as their mixtures of permanent granulation and moisture enable to keep constant moisture and smoke temperature throughout the whole smoking process, thereby retaining the profusion of the highest quality essence of natural wood.

Smoke generators manufactured by REX-POL are adjusted to the interaction with each type of smoke houses as well as fermentation and drying units available in the market. Moreover, REX-POL offers a liquid smoke technology without the disposal of pollutants to the atmosphere (no tar or ash).



Допалаче термичне дыму вѣдзарничэго

Термические дожигатели копильного дыма

Smoke thermal afterburners

POL

Wychodząc naprzeciw coraz wyższym wymaganiom ochrony środowiska w zakresie produkcji gazów szkodliwych firma REX-POL oferuje Państwu urządzenia znacznie obniżające emisję do atmosfery substancji szkodliwych.

Dym wędzarniczy to substancja złożona z wielu składników gazowych, cieczy i pewnej ilości cząsteczek stałych (sadzy). Ilość dymu oraz rodzaj związków chemicznych w nim zawartych zależy od rodzaju czynnika dymotwórczego oraz warunków spalania. W skład chemiczny dymu otrzymanego ze spalania mieszaniny zrębków wchodzi między innymi: związki żywiczne, aldehyd mrówkowy (formaldehid), wyższe aldehydy, ketony, kwas mrówkowy, kwas octowy, woda oraz alkohole.

Dopalać termiczny dymu wędzarniczego może być stosowany do wszystkich typów komór produkowanych na świecie. W zależności od wysokości pomieszczenia może być usytuowany na dachu komory, pomiędzy stropami lub na dachu hali produkcyjnej. Dla dopalacza termicznego dymu wędzarniczego przewidziano trzy wersje źródeł zasilania: energię elektryczną, gaz płynny lub ziemny oraz olej opałowy.

RUS

Для удовлетворения все более жестких требований по охране окружающей среды, в частности, выбросов вредных газов, фирма REX-POL предлагает оборудование, которое позволяет существенно сократить выбросы загрязняющих веществ в атмосферу.

Копильный дым - это субстанция, состоящая из многих компонентов: газа, пара и некоторого количества твердых частиц (сажи). Количество дыма и тип химических соединений, содержащихся в нём, зависит от типа дымообразующего агента и условий горения. В химический состав дыма, полученного в результате сжигания копильной щепы, входят: смоляные соединения, муравьиный альдегид (формальдегид), высшие альдегиды, кетоны, муравьиная кислота, уксусная кислота, вода и спирты.

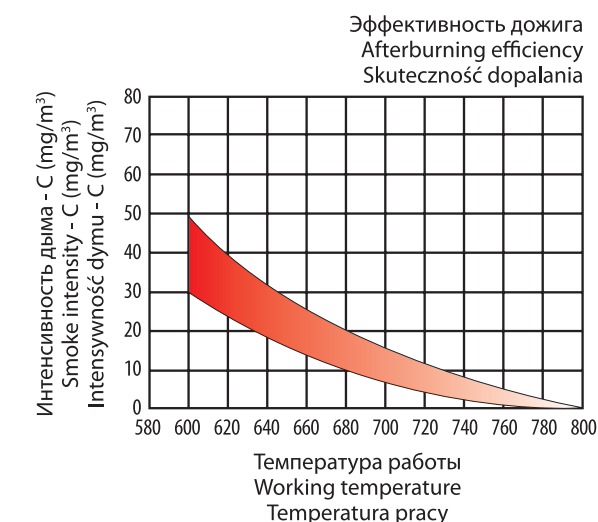
Термический дожигатель дыма может быть использован для всех типов камер, производимых в мире. В зависимости от высоты помещения его можно устанавливать на крыше камеры или на крыше производственного помещения. Для термических дожигателей дыма существует три версии источников нагрева: электричество, газ или мазут.

ENG

In order to meet higher and higher environment protection requirements concerning harmful gas production, REX-POL offers devices which considerably lower the discharge of harmful substances to the atmosphere.

Smoke is a substance which consists of many gas components, a few liquids and some solid particles (tar). The amount of smoke as well as the type of chemicals included depends on smoke-forming factor type and combustion conditions. The chemical composition of the smoke which constitutes the product of wood chips combustion includes such ingredients, as: resin compounds, formic aldehyde (formaldehyde), higher aldehydes, ketones, formic acid, acetic acid, water and alcohols.

Smoke thermal afterburner may be used in all types of chambers produced all over the world. Depending on the room height, it may be situated on the chamber roof, between ceilings or on the production hall roof. In the case of the smoke thermal afterburner, there are three power supply versions: electric energy, liquid gas and fuel oil.



Kotły warzelne

Варочные котлы

Cook tanks

POL

Kotły warzelne o szerokim zastosowaniu, zasilane elektrycznie, gazowo, olejowo lub parowo. Stosowane między innymi do produkcji wędlin, farszów, dżemów lub wytapiania tłuszczu.

Wykorzystywane zarówno w zakładach przetwórczych jak i w placówkach gastronomicznych jak hotele czy restauracje. W ofercie REX-POL znajdują się również kotły okrągłe wyposażone w mieszadło.

Każde urządzenie projektowane jest zgodnie z życzeniem klienta.

RUS

Варочные котлы REX-POL могут быть использованы в широком диапазоне применений, источником нагрева котла выступает электричество, газ, масло или пар.

Котлы используются среди прочего для производства колбасных изделий, начинок, джемов или плавления жира. Применяются как на перерабатывающих предприятиях, так и в заведениях общественного питания, таких как гостиницы и рестораны.

Наше предложение также включает в себя круглые котлы, снабженные мешалкой. Каждое оборудование разработано в соответствии с требованиями заказчика.

ENG

REX-POL cook tanks can be used in a wide range of applications. Used among others for the production of cured meats, stuffings, jams or melting fat. Used both in processing plants as well as in catering establishments such as hotels and restaurants.

Our offer also includes round boilers equipped with an agitator. Each device is designed according to customer request.



- Тележки для перевозки корзин
- Trucks for baskets
- Wózki do transportu koszy



Urządzenia liniowe

Конвейерное оборудование

Conveyor systems

POL

Liniowe urządzenia znajdują zastosowanie przede wszystkim w dużych zakładach gastronomicznych i przetwórczych. Nowoczesna konstrukcja i wyposażenie linii pozwala uzyskiwać wyroby o najwyższej jakości w odpowiednio krótkim czasie przy mniejszym nakładzie pracy w porównaniu do metod tradycyjnej obróbki termicznej. Zastosowanie w pełni zautomatyzowanego przenośnika taśmowego umożliwia wyeliminowanie pracochłonnych czynności powodując zwiększenie wydajności, a co za tym idzie obniżenie kosztów produkcji.

Procesy przeprowadzane na urządzeniach:

- gotowanie
- schładzanie
- pasteryzowanie
- blanszowanie

RUS

Конвейерные линии в основном используются в больших заведениях общественного питания и перерабатывающих предприятиях.

Современные технологии и оборудование позволяют получать продукцию высокого качества в короткие сроки и с меньшими трудовыми затратами по сравнению с традиционными методами термической обработки. Полностью автоматизированная конвейерная лента устраняет трудоемкий процесс, что приводит к повышению эффективности и снижению издержек производства.

Процессы, производимые на оборудовании:

- варка
- охлаждение
- пастеризация
- бланширование

ENG

REX-POL cooking, cooling, pasteurizing and blanching devices are used primarily in large catering and processing plants. Modern technology and equipment allows to obtain products of the highest quality in a short time with less effort compared to traditional methods of heat treatment.

Fully automated conveyor belt eliminates labor-intensive activity, resulting in increased efficiency and reduced production costs.



Myjki

Мойки

Trolley washers

POL

Myjki wózków wędzarniczych lub defrostacyjnych przeznaczone są do automatycznego usuwania zabrudzeń i pozostałości poprodukcyjnych z wózków po poprzednich procesach technologicznych.

System mycia wózków w urządzeniu naszej produkcji opiera się na założeniu, iż roztwór środka myjącego pracuje w układzie zamkniętym, dzięki czemu odzyskujemy znaczne ilości płynu myjącego. Pozwala to obniżyć koszty procesu mycia do minimum oraz ograniczyć ilość ścieków.

Głównym elementem urządzenia jest komora myjąca umieszczona nad zbiornikiem zawierającym roztwór środka myjącego. Załadunek wózka do komory myjącej odbywa się po specjalnym podjeździe. Wewnętrzny podwójny system rur z dyszami zapewnia nanoszenie roztworu środka myjącego oraz płukanie go czystą wodą.

RUS

Автоматические мойки копильных и дефростационных тележек, предназначены для автоматического удаления загрязнений и остатков продуктов после предыдущих технологических процессов.

Моющая камера расположена над резервуаром с раствором моющего средства. Внутренняя двойная система труб с форсунками обеспечивает нанесение раствора моющего средства с последующим ополаскиванием чистой водой.

Конструкция камеры предусматривает замкнутый цикл циркуляции моющего средства, что позволяет значительно снизить его расход и повысить качество процесса мойки.

ENG

Trolley washers are designed for automatic removal of dirt and post-production remains from trolleys after previous technological processes.

Trolley washing system in our device is based on an assumption that the washing agent solution works in a closed system, thanks to which we reclaim considerable amounts of the washing agent, which, in turn, allows for the reduction of the washing process cost and sewage amount to the minimum at the same time.

The main device element is the washing chamber situated over the tank which contains the washing agent solution. The trolley is loaded to the washing chamber down a special ramp. The internal double pipe system with nozzles guarantees the washing agent solution application and its rinsing with clean water.



Wytwornice lodu łuskowego

Льдогенераторы

Ice flakers

POL

Wytwornice lodu łuskowego z wody pitnej:

- Wydajność: 400 - 6 000 kg.
- Temperatura lodu: ok. -7°C

RUS

Льдогенераторы чешуйчатого льда из питьевой воды:

- Производительность: 400 – 6 000 кг.
- Температура льда: ок. -7°C

ENG

Device producing ice flakes out of fresh water:

- Device performance: 400 - 6 000 kg / 880 - 13 200 lb
- Ice temperature: -7°C / 19,4 °F



Wypozażenie

Дополнительное оборудование

Equipment

POL

- wózki wędzarnicze
- wózki piekarnicze
- wózki defrostacyjne
- wózki ociekowe
- wózki transportowe
- kije wędzarnicze
- siatki i tace nierdzewne
- stoły rozbiórowe
- wywrotnice
- okapy
- drzwi ze stali nierdzewnej
- i inne

RUS

- тележки для копчения
- тележки для запекания
- тележки для дефростации
- тележки для скапывания
- транспортные тележки
- палки для копчения
- нержавеющие сетки и поддоны
- столы для разделки
- опрокидыватели
- вытяжки
- двери из нержавеющей стали
- и другие

ENG

- smoke trolleys
- bakery trolleys
- thawing trolleys
- dripping trolleys
- transpotation trolleys
- smoke sticks
- stainless steel mesh trays
- stainless steel tables
- hydraulic tippers and tilters
- industrial hoods
- stainless steel doors
- etc.





REX-POL Sp. z o.o.
ul. Wiejska 18
41-508 Chorzów
Poland
tel.+48 32 245 90 34
Service: +48 602 211 357
rexpola@rexpola.pl