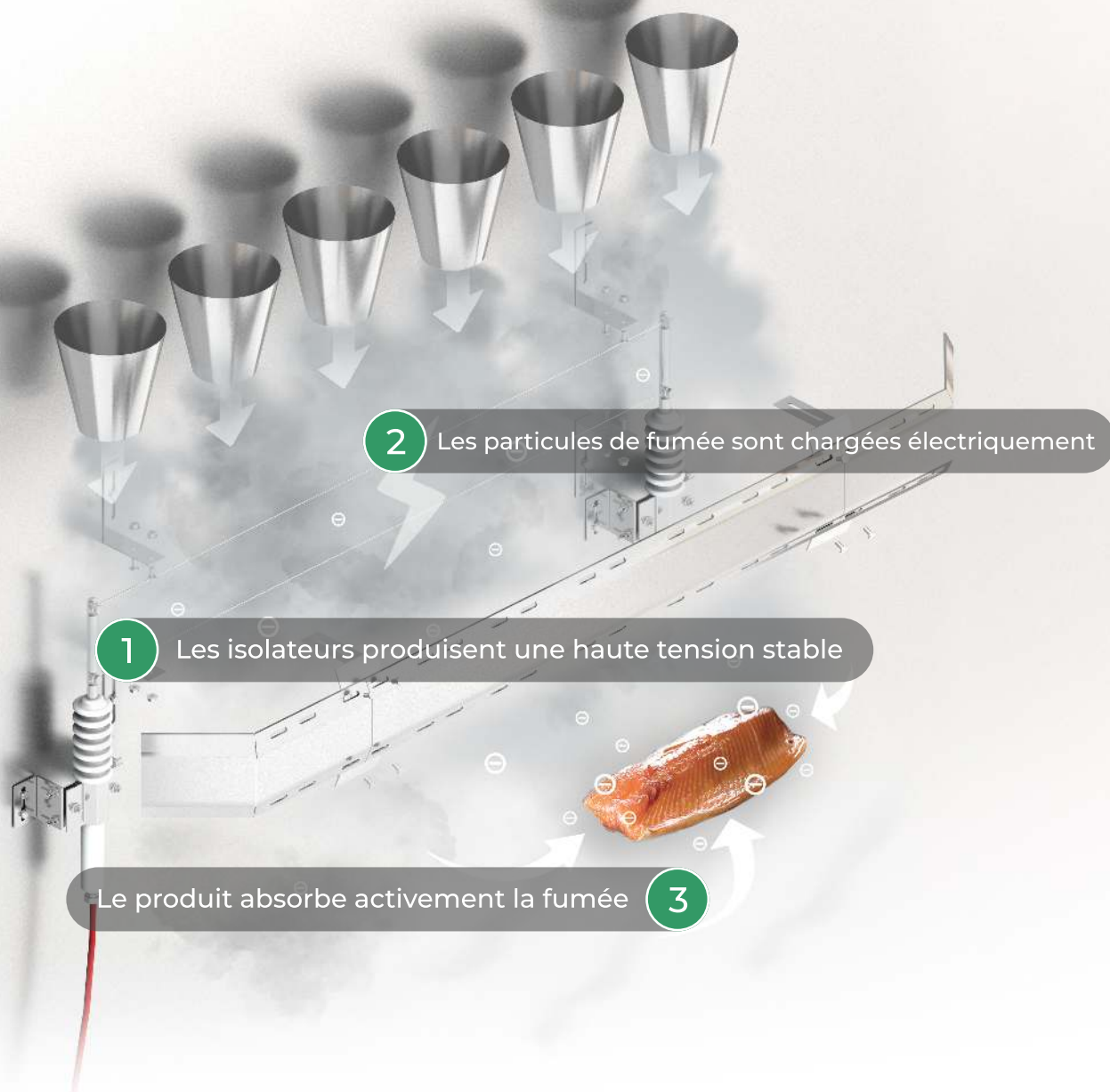


Ionsmoke®

Fumer sans poussière fine, rapidement et en économisant de l'énergie



👉 **Ionsmoke** est une technologie propre révolutionnaire qui vous permet d'économiser du temps et de l'énergie lors du fumage de la viande, du poisson et du fromage.

👉 Basé sur un principe simple, Ionsmoke fournit une technologie de transformation alimentaire de pointe.

Avantages

Plus de rendement

Il est tout à fait souhaitable que le fumage à chaud et à froid entraîne une perte de poids. Mais il y a une **perte de poids nécessaire** et une **perte de poids superflue**.

Par exemple, un produit peut avoir atteint sa perte de poids souhaitée avant même d'avoir atteint sa couleur.

Économie de matériel de fumage

Il faut moins de sciure/de matériel de fumage pour obtenir la même transmission de fumée. C'est également le cas pour la fumée liquide.

Pollution aux particules fines

La technologie d'ionisation qui se cache derrière Ionsmoke provient à l'origine du **filtrage des poussières fines**, qui est installé à l'intérieur de la chambre et non dans la cheminée.

Ionsmoke ne se contente donc pas d'améliorer l'ensemble du processus de fumage, mais **élimine également les émissions de poussières fines**.

Réduction du temps de fumer

Nous **réduisons** généralement le **temps de fumage de 50%**. Souvent, nous pouvons également réduire le temps de séchage. Cela permet d'économiser non seulement le temps de fumage, mais aussi le temps total.

Cela permet d'augmenter la capacité des fumoirs et d'améliorer la productivité des collaborateurs des fumoirs.

Économies d'énergie

Le **temps de fumage étant plus court**, l'installation et le générateur de fumée consomment également **moins d'énergie**. Tous ces facteurs contribuent à réduire l'empreinte carbone.

Possibilité d'équipement ultérieur

Ionsmoke s'adapte à tout **système de fumage à ventilation verticale** et fonctionne de manière transparente avec un système de commande spécial d'EBSmoke.

Le fumage reste possible de manière conventionnelle si on le souhaite.



Ionsmoke + EB1 Commande

Ionsmoke fonctionne également avec votre système de commande existant. Nous permettons ainsi une mise à niveau pour les installations intégrales sans changement de système important.

 Ionsmoke +  commande existant

Associée à notre **commande EB1**, elle offre d'autres avantages. Il est par exemple possible de **mesurer la densité de fumée** dans la chambre et de l'adapter automatiquement en permanence.

 Ionsmoke +  EB1 commande



Spécifications

Isolateur

Isolateur spécial type INV30kE

Résiste à des températures de -20°C à 250°C. Résiste aux solvants typiques des résines de fumée et résiste à l'humidité - même en fonctionnement.

Câble haute tension de type INK-B, serti sur la longueur

Isolation spéciale pour des tensions durables et très élevées. Résiste à des températures allant jusqu'à 250°C, robuste contre les solvants de résine de fumée.



Boîte

Module HT-Ion type INT

Répartit la haute tension de manière uniforme des deux côtés du système et absorbe les claquages. Résiste aux vibrations et à l'usure, même en cas de tensions très élevées.

Module HV-Ion TYPE INV6

Montée et maintien automatique de la tension pendant le fumage. Détection des différences de densité de fumée et ajustement entièrement automatique de l'efficacité de la transmission. Résiste aux vibrations, maintient la tension stable même lorsque l'humidité augmente et s'adapte avec précision à l'humidité, à la température et à l'environnement de fumée en constante évolution.

Module HT-Ion & distributeur

Armoire en acier inoxydable de dimensions 38*38*21cm Airée (ventilateur 24V avec filtre pour l'entrée et la sortie), IP 54 : protégée contre la poussière en quantités nocives, protection contre les projections d'eau de tous côtés.



Application

- ☞ Nous avons installé Ionsmoke avec succès **partout dans le monde**.
- ☞ Nous vous aidons à **mettre en place** et à faire fonctionner Ionsmoke.
- ☞ Nous vous aidons à **adapter vos recettes**.



Ionsmoke Isolateur



EB1 Commande



Ionsmoke dans le fumoir



Poulet fumé



Lard fumé



Poisson fumé



**Vous êtes intéressé(e) ou vous avez besoin d'une offre ?
N'hésitez pas à prendre contact.**



+41 71 634 60 50

www.ebsmoke.com