

REX  POL<sup>®</sup>



Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE)  
nr 835/2011 z 19 sierpnia 2011 r.  
“(...) wysokich poziomów zawartości WWA  
można uniknąć dzięki odpowiednim  
warunkom obróbki i urządzeniom (...)”

[www.rexpol.pl](http://www.rexpol.pl)

Dymogeneratory naszej produkcji zapewniają stałą kontrolę temperatury wyżarzania zrębków wędzarniczych. Cały proces rozpalania, wyżarzania oraz wygaszania zrębków wędzarniczych w urządzeniu jest w pełni regulowany i nadzorowany przez sterownik mikroprocesorowy.

Dymogeneratory REX-POL współpracujące ze wszystkimi komorami dostępnymi na rynku są urządzeniami hermetycznymi, bezobsługowymi, przystosowanymi do wyżarzania suchych zrębków wędzarniczych o wilgotności względnej nieprzekraczającej 12%.

Zastosowanie w naszym urządzeniu tego typu zrębków wędzarniczych o wysokiej jakości potwierdzonej certyfikatem, pozwala uzyskać dym wędzarniczy przy możliwie najniższej temperaturze wyżarzania z zakresu od 280°C do 360°C w rezultacie czego uzyskujemy optymalny rozkład termiczny głównych składników drewna, czyli hemicelulozy, celulozy i ligniny. **Niska temperatura wyżarzania ogranicza do minimum szybkość tworzenia się fenoli i aldehydów, a także niepożądanych w wędzeniu węglowodorów aromatycznych (benzen, benzopiren, toluen).**

Prowadzenie kontrolowanego procesu wyżarzania zrębków wędzarniczych w połączeniu z ich odpowiednio wysoką i certyfikowaną jakością produkcyjną w pełni odpowiada założeniom programowym **Rozporządzenia Komisji Europejskiej (UE) nr 835/2011 z 19 sierpnia 2011r.** odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w środkach spożywczych.



# Dymogeneratory REX-POL

*... hermetyczne,  
bezobsługowe, uniwersalne,  
zautomatyzowane, spełniające  
wymogi rozporządzenia  
Komisji Europejskiej w zakresie  
najwyższych dopuszczalnych  
poziomów WWA ...*



## **Główne zalety dymogeneratorów REX-POL:**

- Suchy dym nadający głęboką barwę i połysk wędzonych produktów,
- Niska zawartość węglowodorów aromatycznych – benzen, benzopiren, toluen,
- Szybki i powtarzalny proces wędzenia,
- Zmniejszenie zanieczyszczenie komory smółką wędzarniczą,
- Pełna kontrola temperatury i wilgotności dymu wędzarniczego.

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

Produkujemy osprzęt dla zakładów - wózki, siatki, myjki pianotwórcze, układy do zimnego suszenia i wędzenia, dymogeneratory i dopalacze termiczne dymu wędzarniczego do wszystkich typów komór wędzarniczych. Nasze urządzenia są przyjazne środowisku.

Na całym świecie zapewniamy kompleksowe doradztwo przy modernizacji i budowie nowych zakładów.

Koncepcja firmy REX-POL to bezwzględny nacisk na jakość produkowanych urządzeń, bezpieczeństwo i kompetencję tak, aby zapewnić powtarzalność produktów, a dla naszego klienta maksymalne korzyści i zyski.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą bogatą ofertą urządzeń dla przemysłu spożywczego.

- 
- ***Komory wędzarniczo-parzelnicze***
  - ***Komory piekarnicze***
  - ***Komory defrostacyjne i szokowego schładzania***
  - ***Komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne***
  - ***Kotły warzelne***
  - ***Dymogeneratory i dopalacze dymu wędzarniczego***
  - ***Urządzenia liniowe do gotowania, schładzania, pasteryzowania i blanszowania***
- 

