

# Equipos de secado y ahumado Soluções para a secagem e a fumagem

## CÁMARAS AF Y TÚNEL TAFL

para pequeñas y  
medianas producciones

CÁMARAS AF  
E TÚNEL TAFL  
para pequenas  
e médias produções



**ES** Las cámaras AF y el túnel TAFL son versátiles, adaptables y permiten secar y ahumar (combinados con los generadores de humo) diferentes tipos de productos: carnes, speck y jamones, embutidos, quesos, pescado, etc.

La excelencia tecnológica de nuestros equipos industriales más sofisticados - aplicada a los hornos para las producciones pequeñas y medianas - garantiza el máximo rendimiento y productos de alta calidad.

- n Cámaras y túneles automáticos para secar y ahumar
- n Uniformidad y **eficiencia** máximas del tratamiento térmico (+/- 1 °C)
- n Optimización del tiempo de cocción
- n Apto para productos de alta calidad, bacteriológicamente seguros
- n Simples de utilizar y de limpiar
- n Bajos consumos de energía
- n Flexibilidad de empleo para adaptarse a las demandas del mercado
- n Fiabilidad total con bajos costes de mantenimiento
- n Gastos de explotación reducidos y ahorro
- n Programación de las recetas y de los procesos mediante cuadro de mandos electrónico para el funcionamiento automático del horno
- n Trabaja 24 horas por día con la **fiabilidad** máxima

**PT** As câmaras AF e o túnel TAFL são versáteis, adaptáveis e permitem secar e defumar – combinados aos geradores de fumaça – diversos tipos de produtos: carnes, speck e presuntos, carnes curadas, queijos, peixe, etc.

A primazia tecnológica dos nossos sistemas industriais mais sofisticados aplicada aos fornos para as pequenas e médias produções garante máximos desempenhos e produtos de alta qualidade.

- n Câmaras e túnel automáticos para secar e defumar
- n Máxima uniformidade e **eficiência** do tratamento térmico (+/- 1°C)
- n Otimização dos tempos de cozimento
- n Adequado para produtos de altíssima qualidade, seguros bacteriológicamente
- n Simples de utilizar e de limpar
- n Baixos consumos de energia elétrica
- n Flexibilidade de uso para adaptar-se às exigências do mercado
- n **Confiabilidade** total com custos reduzidos de manutenção
- n Economia na gestão e no uso de energia elétrica
- n Programação das receitas e dos processos através do painel de comando eletrónico para o funcionamento automático do forno
- n Trabalha 24 horas por dia com a máxima **confiabilidade**

**VERINOX**  
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS

# Equipos de secado y ahumado

## Soluções para a secagem e a fumagem

**ES** Los equipos para el secado y el ahumado Verinox son compactos, fáciles y rápidos de instalar, apreciados por su alta **productividad**, **flexibilidad** de uso, economía e higiene.

Versões:

AF câmara de secado y ahumado en caliente o temperatura ambiente.

AFC câmara de secado y ahumado climatizada con control de la temperatura y humedad relativa, equipada con un sistema monobloque autónomo. Bajo pedido, con recuperación de calor.

TAFI túnel de banda para ahumado con humo líquido, constituido por tres zonas de trabajo:

- secado **superficial**
- ahumado por nebulización líquida
- fijación final

El túnel TAFI incorpora: intercambiador de calor, ventilación forzada, expulsión del aire, sistema de inyección del humo líquido y sistema automático de lavado de la banda.

Está equipado con regulador de velocidad de la banda que hace que la producción sea versátil. Este sistema, rápido de instalar, se adapta perfectamente a cualquier tipo de aplicación, permite que las pérdidas de peso del producto sean reducidas, **modifica** los métodos y reduce el tiempo de elaboración. Una amplia elección de cuadros electrónicos de mando y gestión de los programas de proceso completan la versatilidad de los equipos Verinox.

Un ampla gama de accesorios permite adaptarse a cada necesidad de trabajo, de proceso y de control de los parámetros y recetas.

**PT** As soluções para a secagem e a defumação da Verinox são compactas, de simples e rápida instalação, apreciadas pela alta produtividade, *flexibilidade* de uso, economia e higiene.

Versões:

AF câmara de secagem e defumação a quente ou em temperatura ambiente. AFC câmara de secagem e defumação condicionada com controle da temperatura e umidade relativa, equipada com um especial sistema monobloco autónomo. Sob encomenda, está disponível com recuperação de calor.

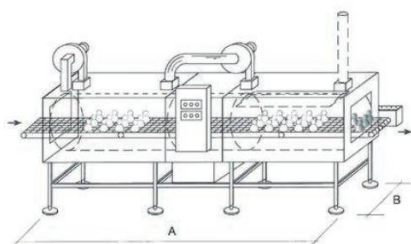
TAFI túnel de defumação de esteira, com fumaça líquida, constituido por três zonas de trabalho:

- secagem **superficial**
- defumação por pulverização líquida
- **fixação final**

O túnel TAFI é equipado com trocador de calor, ventilação forçada, expulsão de ar, sistema de injeção da fumaça líquida e sistema automático de lavagem da esteira.

É dotado de regulador de velocidade da esteira, que torna a produção versátil. Este sistema, de rápida instalação, é *flexível* nos tipos de aplicação, consente reduzidas quedas de peso do produto, *modifica* os métodos e reduz os tempos de processamento. Uma ampla variedade de painéis eletrónicos de comando e gestão dos programas de processo completa a versatilidade dos sistemas Verinox.

Uma ampla gama de acessórios permite adaptações a qualquer exigência operacional, de processo e de controle dos parâmetros e das receitas.



TAFI TUNNEL	
mod. TAFI 40/500	A = 500 cm B = 85 cm
mod. TAFI 60/500	A = 500 cm B = 105 cm
mod. TAFI 60/600	A = 600 cm B = 105 cm

