

Equipos por contrapresión para cocción y pasteurización

Soluções em contrapressão para cozeduras e pasteurizações

MHP CU

sistemas por contrapresión

sistemas em contrapressão



ES

- Estructura especial, ultra reforzada
- Aumento del rendimiento térmico y de la productividad
- Reducción de los consumos de energía, del tiempo de cocción y de proceso
- Uniformidad y **eficiencia** máximas del tratamiento térmico
- Reducción de la pérdida de peso
- Reducción de la carga bacteriana y aumento de la seguridad alimentaria y de la caducidad del producto
- Mejora de las características organolépticas
- Indicado especialmente para la cocción o tratamientos térmicos de productos envasados en bandejas
- Uniformidad máxima de los ciclos, **eficiencia** del tratamiento térmico

PT

- Estrutura especial, super reforçada
- Aumento do desempenho térmico e da produtividade
- Redução dos consumos de energia elétrica dos tempos de cozimento e de processo
- Máxima uniformidade e **eficiência** do tratamento térmico
- Redução da queda de peso
- Redução da carga bacteriana e aumento da segurança alimentar e da vida útil
- Melhoria das características organolépticas
- Especialmente indicado para cozimento ou tratamentos térmicos em produtos embalados em bandejas
- Máxima uniformidade dos ciclos, **eficiência** do tratamento térmico

HORNO / FORNO	M1	M3	M4	M5	M6	M8	M10
ANCHURA / LARGURA	165						
LONGITUD / COMPRIMENTO	270	375	480	585	690	900	1110

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS







Equipos por contrapresión para cocción y pasteurización

Soluções em contrapressão para cozaduras e pasteurizações

ES LanuevageracióndehornosdelasseriesM...HP/CU, desarrollados a partir de la experiencia de los técnicos Verinox, es adecuada para realizar tratamientos térmicos de cocción a vapor por contrapresión de hasta 0,5 bar. Tienen una capacidad de producción de hasta 10 carros. La excepcional rapidez y uniformidad de calentamiento, hasta 110 °C, se obtiene gracias al sistema especial de distribución del vapor en la cámara, a la construcción robusta que asegura una sobrepresión interior y al aislamiento de alto espesor que mantiene el calor en la cámara, limitando las dispersiones. Los ciclos de funcionamiento en las distintas fases del proceso son controlados por nuestro PLC (Controlador Lógico Programable) personalizado, con el fin de asegurar la gestión de todas las funciones variables. Son adecuados para el proceso de cocción o pasteurización de los productos envasados, tanto al vacío como en bandejas, manteniendo los envases íntegros, evitando así hinchazones, deformaciones y roturas de los envases. Además, la serie M...HP también puede hacer el proceso de cocción a vapor tradicional.

PT A nova geração de fornos série M...HP/CU, desenvolvidos através da experiência dos técnicos Verinox, é adequada para efetuar tratamentos térmicos de cozimento à vapor em contrapressão até 0,5 bar. Possuem capacidade de produção para até 10 carrinhos. A excepcional rapidez e a uniformidade de aquecimento, até 110°C, são obtidas graças ao especial sistema de distribuição do vapor na câmara, à robustez de construção que garante uma sobrepresão interna e ao isolamento de alta espessura que conserva o calor na câmara, limitando as suas dispersões. O controle dos ciclos de funcionamento nas várias fases de processo é gerido por um nosso PLC (Controlador lógico programável) personalizado, para garantir a gestão de todas as funções variáveis. São especialmente adequados para o processo de cozimento ou de pasteurização de produtos embalados à vácuo ou em bandejas, mantendo as embalagens íntegras, evitando inchaços, deformações e rompimentos das embalagens. E mais, a série M...HP também pode efetuar o processo de cozimento a vapor do tipo tradicional.

VENTAJAS DEL NUEVO EQUIPO / VANTAGENS DA NOVA SOLUÇÃO

Aumento del rendimiento térmico y de la productividad / Aumento do desempenho térmico e da produtividade		Reducción del tiempo de cocción y de proceso / Redução dos tempos de cozimento e de processo	
Aumento de la seguridad alimentaria / Aumento da segurança alimentar		Reducción de la pérdida de peso / Redução da queda de peso	
Mejora de las características organolépticas / Melhoria das características organolépticas		Reducción de los consumos de energía / Redução dos consumos de energia elétrica	

REDUCCIÓN DE LA CARGA BACTERIANA / REDUÇÃO DA CARGA BACTÉRICA



AUMENTO DEL PERÍODO DE CADUCIDAD / AUMENTO DA VIDA ÚTIL



INDEFORMABILIDAD DEL PRODUCTO, DEL SABOR Y DEL ASPECTO / INDEFORMABILIDADE DO PRODUTO, DO SABOR E DO ASPECTO



UNIFORMIDAD MÁXIMA DE LOS CICLOS, EFICIENCIA DEL TRATAMIENTO TÉRMICO / MÁXIMA UNIFORMIDADE DOS CICLOS, EFICIÊNCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO

Reducción del consumo de vapor durante las fases de cocción y pasteurización / Redução do consumo de vapor durante as fases de cozimento e de pasteurização	67 % aprox. con horno por contrapresión / 67% aproximadamente com forno em contrapressão
Reducción del tiempo de cocción ej. jamón (varía según el tipo de producto) / Redução do tempo de cozimento Ex. presunto (variável em função do tipo de produto)	20% - 50% con horno por contrapresión / 20% - 50% com forno em contrapressão
Reducción del tiempo de cocción ej. tocino (varía según el tipo de producto) / Redução do tempo de cozimento Ex. pancetta (espécie de "bacon" italiano) (variável em função do tipo de produto)	30% - 50% con horno por contrapresión / 30% - 50% com forno em contrapressão
Reducción del tiempo de pasteurización ej. jamón (varía según el tipo de producto) / Redução do tempo de pasteurização Ex. presunto (variável em função do tipo de produto)	50% aprox. con horno por contrapresión / Cerca de 50% com forno em contrapressão
Aumento del período de caducidad / Aumento da vida útil	Alrededor del 400 % con horno por contrapresión / Cerca de 400% com forno em contrapressão
Disminución de la carga bacteriana/ Diminuição da carga bacteriana	Cercana a una esterilización / Próximo a uma esterilização
Disminución del consumo de energía durante la fase de enfriamiento (después de la fase de pasteurización) / Diminuição do consumo de energia elétrica durante a fase de resfriamento (após a fase de pasteurização)	Alrededor del 24% con horno por contrapresión / Cerca de 24% com forno em contrapressão



VERINOX