

Equipos de secado Soluciones para a exsicação

EQUIPOS ES

para pequeñas, medianas
y grandes producciones

para pequenas, médias
e grandes produções



- (ES) Verinox diseña y fabrica equipos de secado de flujo horizontal alternado para cualquier tipo de producto alimentario y demanda de producción, en especial, para frutas y hortalizas. Los equipos "ES" permiten ejecutar ciclos completos hasta una temperatura de 70 °C, proporcionando fases de:
- | | | |
|--------|-------------|----------------|
| Secado | Deseccación | Estabilización |
|--------|-------------|----------------|

- Equipos automáticos para el secado de los productos
- Uniformidad máxima de la temperatura y de la humedad interior
- Producción homogénea
- Flexibilidad de empleo para adaptarse a las demandas del mercado
- Apto para productos de alta calidad, bacteriológicamente seguros
- Seguridad máxima y uso sencillo
- Limpeza rápida e higiene
- Fiabilidad e bajos costes de mantenimiento
- Alto rendimiento y ahorro de energía
- Bajos consumos de energía
- Fiabilidad total con bajos costes de mantenimiento
- Gastos de explotación reducidos y ahorro
- Programación de las recetas y de los procesos mediante cuadro de mandos electrónico para el funcionamiento automático de los equipos
- 24 horas por día de uso con la fiabilidad máxima

- (PT) A Verinox projeta e fabrica instalações de secagem em alternância IT de fluxo horizontal para qualquer tipo de produto alimentar e exigências de produção, em particular para frutas e legumes. Os sistemas tipo "ES" permitem executar ciclos completos até uma temperatura de 70° C e fornecendo os processos de:
- | | | |
|---------|--------------|---------------|
| Secagem | Desidratação | Estabilização |
|---------|--------------|---------------|

- Sistemas automáticos de secagem de produtos
- Uniformidade máxima de temperatura e umidade interna
- Produção homogénea
- Flexibilidade de uso para se adaptar às exigências do mercado
- Adequado para produtos de alta qualidade, bacteriológicamente seguro
- Máxima segurança e facilidade de uso
- Limpeza rápida e higiene
- Costos de *confiabilidade* e baixa manutenção
- Alta *eficiência* e economia de energia
- Baixo consumo de energia
- Confiabilidade* total com baixos custos de manutenção
- Gestão de custos e economia
- Programação de receitas e processos através do painel de controle eletrônico para operação automática da planta
- Trabalha 24 horas por dia com a máxima *confiabilidade*

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS

Equipos de secado Soluções para a exsicação

ES Con los equipos Verinox es posible **configurar** los valores de temperatura y humedad, seleccionar para cada receta la velocidad de ventilación y la regulación de los registros.

Con los accesorios y los cuadros de control, a elección, también es posible controlar:

- el peso de los productos que se están secando
- la velocidad del aire de manera variable y continua

La excelencia tecnológica de los equipos Verinox garantiza el máximo rendimiento y productos de alta calidad.

La experiencia y la alta tecnología Verinox ofrecen personalizaciones de los equipos según las necesidades productivas con niveles muy altos de automatización y control.

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

PT Com as soluções Verinox você pode *definir* os valores de temperatura e umidade, e selecionar para cada receita a velocidade do ventilador e *configuração* do regulador de fluxo.

Com acessórios e painéis de controle, a escolha, você também pode *verificar*:

- O peso dos produtos em secagem
- A velocidade do ar em modo variável e contínuo

A excelência tecnológica das instalações e sistemas Verinox garantem o máximo de desempenho e alta qualidade dos produtos.

A experiência de alta tecnologia Verinox oferecem personalizações de sistemas de acordo com as necessidades de produção com altíssimo nível de automação e controle.

Com uma ampla gama de acessórios para processar e controlar que permitem a adaptação a qualquer requisito operacional dos parâmetros e receitas.

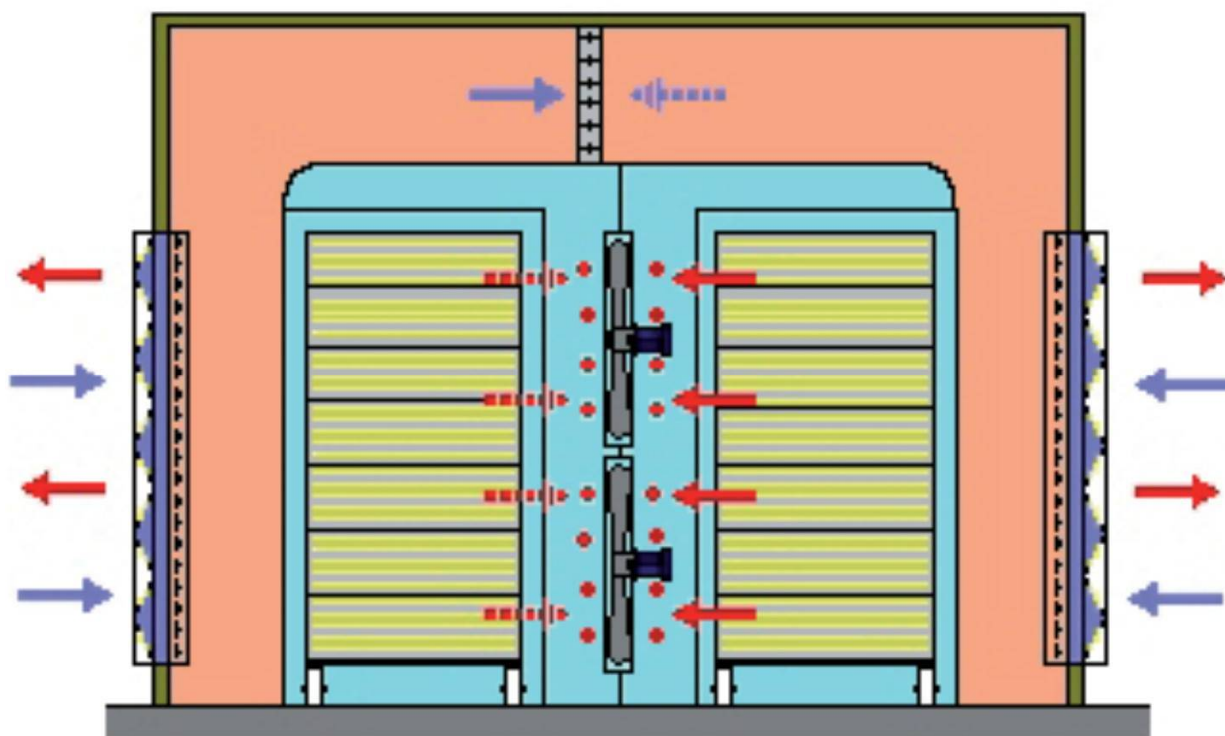


DIAGRAMA EXPLICATIVO DE LA CÁMARA DE SECADO / ESQUEMA EXPLICATIVO DA MÁQUINA DE SECAGEM

