

Soluciones para la cocción y el enfriamiento - pasteurización

Soluções para cozimento e arrefecimento - pasteurização

HORNOS PCP FORNOS PCP

Instalaciones en semicontinuo
para producciones medianas
y grandes

Plantas semicontínuas
para médias e grandes produções



(ES) Las instalaciones de cocción y de postenfriamiento Precopost son instalaciones en semicontinuo diseñadas para optimizar al máximo el tratamiento de los procesos de los productos. Evitan desplazamientos innecesarios y laboriosos de los productos de la zona de cocción a la de refrigeración impidiendo nuevas contaminaciones, evitando las proliferaciones bacterianas y optimizando el flujo de producción con una reducción considerable de los tiempos de desplazamiento de las mercancías.

PROCESOS PERMITIDOS

- Cocción en seco, cocción al vapor, secado, ahumado, pasteurización, PCP PUN
- Cocción húmeda, PCP CU
- Cocción al vapor en contrapresión, PCP HP
- Pasteurización tradicional o en contrapresión
- Rápido enfriamiento con aire, agua o mixto

APLICACIONES

- Jamones cocidos
- Salchicha vienesa
- Salamis cocinados
- Productos cárnicos en general
- Bandejas de comida preparada
- Productos envasados

(PT) As plantas de cozimento e pós arrefecimento Precopost são plantas semicontínuas estudadas para otimizar ao máximo os processos de processamento dos produtos. Evitam inúteis e laboriosos deslocamentos dos produtos da zona de cozimento àquela de arrefecimento, impedindo novas contaminações, evitando as proliferações bacterianas e otimizando o fluxo produtivo com uma notável redução dos tempos de movimentação da mercadoria.

PROCESOS PERMITIDOS

- Cozimento a seco, cozimento a vapor, secagem, fumagem, pasteurização, PCP PUN
- Cozimento húmido, PCP CU
- Cozimento a vapor em contrapressão, PCP HP
- Pasteurização tradicional ou em contrapressão
- Arrefecimento rápido a ar, água ou misto

APLICAÇÕES

- Presunto cozidos
- Salsichas
- Salames cozidos
- Produtos de carne em geral
- Pratos prontos
- Produtos embalados

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS

Soluciones para la cocción y el enfriamiento - pasteurización

Soluções para cozimento e arrefecimento - pasteurização

ES Los hornos/pasteurizadores industriales en semicontinuo con enfriamiento, tipo PCP (Precopost) son adecuados para la cocción y posterior enfriamiento de productos alimenticios, obteniendo una mejor calidad y duración de conservación. La cocción, seguida de una o más fases de enfriamiento (aire, agua o aire o mixto aire-agua, en función del tipo de producto tratado), permite contener la carga bacteriana del producto, y no altera las características físicas, químicas organolépticas y nutritivas del producto. Estos sistemas permiten que sean diseñados con múltiples soluciones de carga del producto: en carros, en soporte, en rail etc... El ciclo prevé:

- Cocina/Pasteurización a temperatura y tiempos de permanencia variable (en la sección de calentamiento)
- Transferencia a la sección de enfriamiento
- Enfriamiento rápido a temperatura ambiente y tiempo de permanencia variable (en la sección de enfriamiento)
- Salida del producto de la instalación PPC y transferencia del producto a la celda frigorífica de almacenamiento

Las variantes de este tipo de instalación son:

- M PUN PCP, permiten todas las modalidades de cocción/pasteurización
- M CU PCP, solo permiten la cocción al vapor/pasteurización del producto
- M HP CU PCP solo permiten la cocción al vapor/pasteurización del producto aprovechando el principio de la contrapresión

La acción de enfriamiento después de la cocción tiene grandes ventajas:

- seguridad sanitaria muy alta en los productos alimenticios
- ahorro energético en la siguiente fase de almacenaje en una celda frigorífica, debido a que el producto ya ha sido enfriado en la instalación PCP no influirá la temperatura de la celda
- ningún choque térmico perjudicial para los productos ya presentes en la celda

PT Os fornos/pasteurizadores industriais semicontínuos com arrefecimento, tipo PCP (Precopost) são adequados para o cozimento e o posterior arrefecimento de produtos alimentares, obtendo melhor qualidade e duração de conservação. O cozimento, seguido por uma ou mais fases de arrefecimento (a ar, água ou misto ar-água, conforme a tipologia do produto tratado), permite conter a carga bacteriana do produto e não altera as características físicas, químicas, organolépticas e nutritivas do produto. Essas plantas permitem ser estudadas com múltiplas soluções de alimentação do produto: em carrinhos, racks, aéreos, etc.

O ciclo prevê:

- Cozimento/Pasteurização com temperatura e tempo de permanência variável (na secção de aquecimento)
- Transferência para a secção de arrefecimento
- Arrefecimento rápido com temperatura e tempo de permanência variável (na secção de arrefecimento)
- Saída do produto da planta PCP e transferência do produto para célula frigorífica de armazenamento

As variantes dessa tipologia de planta são:

- M PUN PCP, permitem todas as modalidades de cozimento / pasteurização
- M CU PCP, permitem apenas o cozimento a vapor/pasteurização do produto
- M HP CU PCP, permitem apenas o cozimento a vapor / pasteurização do produto aproveitando o princípio da contrapressão

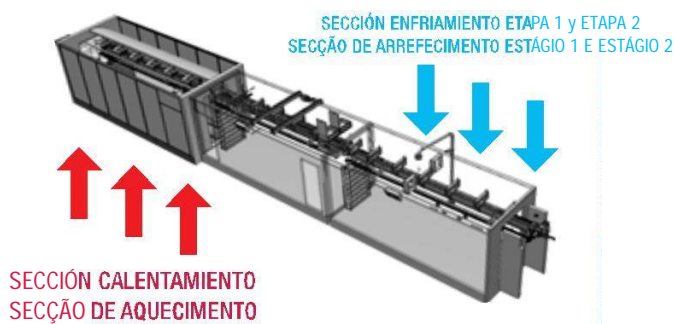
A ação de arrefecimento após o cozimento tem grandes vantagens:

- altíssima segurança sanitária nos alimentos produzidos
- economia energética na fase posterior de armazenamento em célula frigorífica, pois o produto já resfriado na planta PCP não influenciará a temperatura da célula
- nenhuma variação térmica nociva para os produtos já presentes na célula

ES CARACTERÍSTICAS

La excelencia tecnológica de nuestras instalaciones industriales más sofisticadas garantiza los máximos rendimientos y productos de alta calidad:

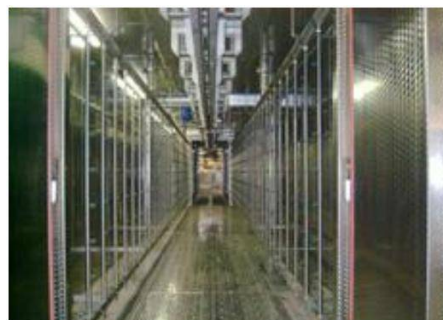
- Uniformidad de la temperatura y estabilidad térmica
- Producción homogénea.
- Flexibilidad de uso para adaptarse a las demandas del mercado
- Reducción de la carga bacteriana y aumento de la seguridad alimentaria
- Seguridad y facilidad de uso
- Rapidez de limpieza e higiene
- Alta fiabilidad con costes de mantenimiento bajos
- Rentabilidad de gestión y ahorro



PT CARACTERÍSTICAS

A excelência tecnológica das nossas plantas industriais mais sofisticadas garante máximo desempenho e produtos de alta qualidade:

- Uniformidade da temperatura e estabilidade térmica
- Produção homogénea
- Flexibilidade de uso para adaptar-se às exigências de mercado
- Abatimento da carga bacteriana e aumento da segurança alimentar
- Segurança e simplicidade de uso
- Rapidez de limpeza e higiene
- Confiabilidade elevada com custos de manutenção reduzidos
- Barateamento de gestão e economia



VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS