

Automatización del proceso
Automação de processo

TUNNEL IROXFRY

Soluciones tunnel en continuo
Soluções de túneis contínuos



(ES) Los Tunnel en continuo de la serie IROXFRY están diseñados y personalizados por VERINOX para satisfacer las necesidades específicas de nuestros clientes, la realización le permite efectuar los siguientes tratamientos térmicos:

- DORADURA
- ASADO SUPERFICIAL CON INFRARROJOS
- COCCIÓN EN SECO
- FRITURA DE AIRE

Los Tunnel en continuo IROXFRY son adecuados para diferentes tipos de productos como: chuletas, nuggets, hamburguesas, pollo, filetes, albóndigas, tocino, jamones, pescado, verduras, platos preparados y otros tipos de productos alimenticios.

(PT) Os Túneis contínuos série IROXFRY são estudados e personalizados pela VERINOX para responder às exigências específicas dos nossos clientes, a realização permite efetuar os seguintes tratamentos térmicos:

- DOURADURA
- ASSADURA SUPERFICIAL POR INFRAVERMELHOS
- COZIMENTO A SECO
- FRITURA A AR

Os Túneis contínuos IROXFRY são indicados para diversas tipologias de produtos tais como: costeletas, nuggets, hambúrgueres, frango bifés, almôndegas, bacon, fãmbre, peixe, legumes, refeições prontas e outros tipos de alimentos.

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS 

Automatización del proceso

Automação de processo

ES Los tunnel se componen de:

- Estructuras de soporte totalmente de acero inoxidable con pies ajustables.
- Fabricación de acero inoxidable con elevado aislamiento térmico.
- Cintas transportadoras de productos de diferentes materiales: acero inoxidable, material antiadherente para altas temperaturas, etc.
- Cuadro eléctrico de potencia y mando en caja de acero inoxidable, fabricado cumpliendo con las normas vigentes.

ES CARACTERÍSTICAS:

- Temperaturas de trabajo hasta 300°C.
- Altas capacidades productivas.
- Personalizaciones diseñadas según el tipo de producto, productividades requeridas y espacios disponibles.
- Soluciones modulares para la posibilidad de varias zonas de proceso independientes.
- Alimentación: eléctrica.
- Sistema de apertura de la parte superior para una fácil limpieza o mantenimiento.
- Sistema de lavado automático de la cinta.
- Panel de control con «pantalla táctil» a colores con personalización de los programas de trabajo.
- Excelente uniformidad de calor y de producto terminado.
- Menor pérdida de peso del producto.
- Uso mínimo de aceite.
- No requiere cambio de aceite.
- Tele asistencia a distancia.
- Instalaciones **clasificadas** de acuerdo a los requerimientos **específicos** de producción.
- Tunnel personalizables para elaboraciones y producciones particulares.

PT Os túneis são compostos por:

- Estruturas de suporte totalmente em aço inox com pezinhos reguláveis
- Construção em aço inox com elevado isolamento térmico.
- Esteiras de transporte de produtos de diferentes materiais: aço inox, material antiaderente para altas temperaturas, etc.
- Quadro elétrico de potência e comando em caixa de inox, executado segundo as normas vigentes.

PT CARACTERÍSTICAS:

- Temperaturas de trabalho até 300°C.
- Capacidades produtivas elevadas.
- Personalizações estudadas em função das tipologias de produto, produtividades requeridas e espaços disponíveis.
- Soluções modulares para possibilidades de mais zonas de processo independentes.
- Alimentação: elétrica.
- Sistema de abertura na parte superior para facilitar a limpeza ou a manutenção.
- Sistema automático de lavagem da esteira.
- Painel de controlo "touch screen" a cores com personalizações dos programas de processamento.
- Ótima uniformidade de calor e do produto final.
- Menor perda de peso do produto.
- Mínimo uso de óleo.
- Nenhuma necessidade de troca de óleo.
- Assistência técnica remota.
- Equipamentos dimensionados conforme as exigências produtivas *específicas*.
- Túneis personalizáveis para processamentos e produções especiais.



VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS