

Equipos por contrapresión para cocción y pasteurización

Soluções em contrapressão para cozeduras e pasteurizações

M1HP UN

JHP UN para pequeñas y medianas producciones

JHP UN para pequenas e médias produções



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
- Adecuado para todos los tipos de cocción
- Indicado especialmente para tratamientos térmicos de productos envasados en cubetas o bandejas

La nueva generación de hornos J/HP UN es adecuada para efectuar tratamientos térmicos de:

Cocción en seco - Secado - Asado

- Cocción al vapor estándar

- Cocción al vapor con cámara por contrapresión de hasta 0,49 bar

- Pasteurización por contrapresión a alta temperatura (hasta 108 °C)

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
- Adequado para todos os tipos de cozimentos
- Especialmente indicado para tratamentos térmicos de produtos embalados em recipientes ou bandejas

A nova geração de fornos J/HP UN é adequada para efetuar tratamentos térmicos de:

Cozimento a seco - Secagem - Assadura

- Cozimento a vapor padrão

- Cozimento a vapor com câmara em contrapressão até 0,49bar

- Pasteurização em contrapressão de alta temperatura (até 108°C)

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS







Equipos por contrapresión para cocción y pasteurización

Soluções em contrapressão para cozeduras e pasteurizações

ES La uniformidad excepcional y la rapidez de calentamiento, hasta un máximo de 180° C, están garantizadas por los rodetes de acero inoxidable de alto rendimiento y por resistencias eléctricas blindadas especiales. La posibilidad de realizar fases con cámara por contrapresión, con o sin ventilación forzada, también permite obtener niveles de cocción y pasteurización que no se logran con los hornos tradicionales. El ciclo de trabajo es controlado por un cuadro de mandos innovador personalizado VISIO de pantalla táctil.

PT A excepcional uniformidade e a rapidez de aquecimento até um máximo de 180°C são garantidas por rotores de aço inox de alto rendimento e por especiais resistências elétricas blindadas. A possibilidade de efetuar fases com câmara em contrapressão, com ou sem ventilação forçada, além disso, permite obter níveis de cozimento e de pasteurização que não são atingidos com os fornos tradicionais. O controle do ciclo de trabalho é efetuado por um inovador painel de comando personalizado VISIO tipo touch screen.

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 BACTÉRIKA



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)	Alrededor del 50% 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

