

# FOOD ART TECHNOLOGY



**VERINOX**  
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS 

## EMPRESA

### EMPRESA

Durante sus 40 años de experiencia, Verinox ha diseñado y fabricado los equipos para el tratamiento térmico de los alimentos para más del 90% de las empresas italianas y para los líderes mundiales del sector alimentario. En todo el mundo nuestras máquinas acompañan al productor para lograr la excelencia alimentaria. Verinox se confirma un partner fiable e innovador que pone a disposición su know-how en ámbito internacional.

*Em 40 anos de experiência, a Verinox projetou e produziu os sistemas para o tratamento térmico dos alimentos de mais de 90% das empresas italianas e dos líderes mundiais do sistema alimentar. As primazias alimentares do mundo inteiro são tais graças ao uso das nossas máquinas. A Verinox se consolida como uma parceira fiável e inovadora que coloca à disposição o próprio know-how em âmbito internacional.*

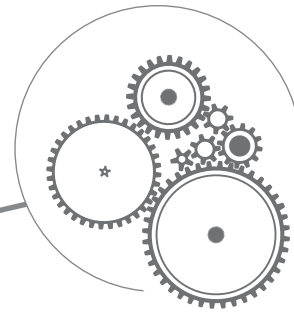


## AUTOMATIZACIÓN DEL PROCESO

### AUTOMAÇÃO DE PROCESSO

Verinox es el partner del cliente en el estudio, diseño y fabricación de equipos y líneas automatizadas para mejorar todos los procesos de producción. Nuestro objetivo es proporcionar procesos automatizados eficientes y seguros que reduzcan el uso de personal y permitan un mejor control y trazabilidad con la máxima eficiencia.

*A Verinox é parceira do cliente no estudo, no projeto e na realização de sistemas e linhas automatizadas para o melhoramento de todos os processos de produção. O nosso objetivo é fornecer processos automáticos eficientes e seguros, que reduzam o uso de pessoal e permitam um melhor controle e rastreabilidade com a máxima eficiência.*



## Nuestro know-how al servicio del cliente

## SERVICIOS

### SERVIÇOS

Gracias a los sistemas que trabajan a distancia, garantizamos un servicio de asistencia en tiempo real en los equipos instalados. Los técnicos ofrecen un servicio multilingüe de "Asistencia a distancia" para resolver inmediatamente el problema y así reanudar el ciclo normal de producción tan pronto como sea posible. El servicio de asistencia in situ está garantizado por nuestra red presente en todo el mundo. La velocidad de respuesta, puntualidad en el trabajo, cortesía y profesionalidad del personal, son las ventajas que nuestra clientela siempre nos ha reconocido.

*Grças à sistemas que atuam por via remota, garantimos a assistência just in time para os sistemas instalados. Técnicos multilíngues oferecem um serviço de "teleassistência" rápida, para resolver o problema o mais breve possível e retomar o normal ciclo de produção no menor tempo possível. A assistência in loco é garantida através da nossa rede, presente no mundo inteiro. Velocidade de resposta, pontualidade de intervenção, cortesía e profissionalismo dos funcionários, são os pontos positivos reconhecidos desde sempre pelos nossos clientes.*



## INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

### INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Estudiamos diariamente las técnicas y metodologías de vanguardia con el objetivo de reducir los tiempos de elaboración y el uso de energía, aumentando en gran medida el rendimiento y la rentabilidad de nuestros equipos, con un enfoque prioritario de respeto del medio ambiente que es uno de los fundamentos de nuestro diseño.

*Atualmente, estudamos diariamente técnicas e metodologias de ponta visando reduzir os tempos de processamento e o uso de energia, aumentando consideravelmente os desempenhos e a rentabilidade dos nossos sistemas. Tudo com o máximo respeito pelo ambiente, que é a base do nosso projeto.*



O nosso know-how  
ao serviço do cliente



## CALIDAD CERTIFICADA/CONTROL DEL PROCESO

### QUALIDADE CERTIFICADA/CONTROLO DE PROCESSO

Desde la selección de los proveedores, pasando por el diseño, la producción, las pruebas intermedias y el ensayo final realizado en la empresa y después del montaje en el establecimiento del cliente, todo el proceso de producción es controlado y sometido a estrictos controles de calidad.

*Da seleção dos fornecedores ao projeto e à produção, dos testes intermediários à prova na empresa e, de seguida, a montagem nas instalações do cliente; todo o processo de produção é controlado e submetido a rígidos controlos de qualidade.*

## RED DE VENTAS

### REDE COMERCIAL

A través de una tupida red de agentes, partners, colaboradores técnicos y distribuidores en todo el mundo, estamos en condiciones de proporcionar información, diseñar nuevos equipos y gestionar el servicio de asistencia in situ en todo el mundo. Nuestra red de ventas está a su servicio para ayudarle a lograr sus objetivos.

*Através de uma densa rede de agentes, parceiros, colaboradores técnicos e distribuidores no mundo inteiro, somos capazes de fornecer informações, projetar novos sistemas e gerir a assistência in loco em qualquer lugar do globo. A nossa rede comercial está ao seu serviço para fazer com que atinja os seus objetivos.*

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Analizamos en detalle con el cliente las necesidades de la empresa y las del proceso de fabricación y, para cada caso en concreto, proporcionamos la solución más adecuada y eficaz a fin de asegurar una producción eficiente, segura y personalizada. La flexibilidad combinada con la experiencia en el tratamiento de los alimentos nos permite fabricar equipos específicos para cualquier industria de procesamiento de alimentos, grande o pequeña.

*Analizamos a fundo com o cliente as exigências da empresa e as necessidades do processo de produção e fornecemos, para cada caso específico, a solução mais adequada e eficaz, a fim de garantir uma produção eficiente, segura e sob medida. A flexibilidade junto com a experiência no tratamento dos alimentos nos permite construir sistemas ad hoc para qualquer indústria grande ou pequena da transformação alimentar.*



## Equipos de cocción

Los equipos de cocción Verinox incluyen: hornos para cocción a vapor y en seco, asado, secado y ahumado hasta 300 °C. Se pueden procesar: carne, embutidos, quesos, verduras o pescado en las diferentes etapas de procesamiento. Gracias a la uniformidad de la temperatura, al excelente rendimiento, a la reducción del tiempo y al ahorro de energía, Verinox garantiza resultados de máxima calidad.

## Soluções para a cozedura

As soluções Verinox para a cozedura incluem: fornos para a cozedura a vapor e a seco, assadura, secagem e fumagem até 300°C. Podem ser tratados: carne, enchidos, queijos, vegetais ou peixe nas diversas fases de processamento. Graças à uniformidade das temperaturas, aos ótimos desempenhos, à redução dos tempos e do uso de energia, a Verinox garante a máxima qualidade dos resultados.

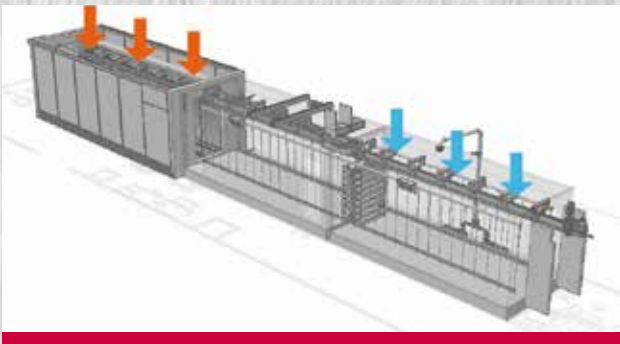


**HORNOS UNIVERSAL JUNIOR**  
FORNOS UNIVERSAL JUNIOR



## Equipos de cocción y enfriamiento

Los equipos de cocción y post-enfriamiento Precopost son sistemas de funcionamiento semi-continuo estudiados para optimizar al máximo los procesos de elaboración de los productos. Evitan la manipulación inútil y laboriosa de los productos desde la zona de cocción a la de enfriamiento, previniendo la contaminación, evitando la proliferación de bacterias y optimizando el flujo productivo con una reducción considerable de los tiempos de manipulación del producto.



## Soluções para a cozedura e o resfriamento

Os sistemas de cozedura e pós-resfriamento Precopost são sistemas semicontínuos para otimizar ao máximo os processos de elaboração dos produtos. Evitam inúteis e trabalhosas transferências dos produtos da zona de cozedura para a zona de resfriamento, impedindo novas contaminações, evitando as proliferações de bactérias e otimizando o fluxo de produção com uma notável redução dos tempos de movimentação da mercadoria.



## Equipos de pasteurización

Fabricamos sistemas de pasteurización por vapor con posterior abatimiento rápido de la temperatura con sistemas de aire, agua o mixtos, de acuerdo con el tipo de producto que se deba procesar. El nuevo sistema de "Superpasteurización" por contrapresión garantiza la reducción de los microorganismos, prolongado la caducidad del 400 % y reduciendo hasta el 50 % el tiempo de pasteurización.



## Soluções para a pasteurização

Produzimos sistemas de pasteurização à vapor com sucessivo rápido abaixamento da temperatura com sistemas de ar, de água ou mistos, em função do tipo de produto a tratar. O novo sistema de "Superpasteurização" em contrapressão garante a redução dos micro-organismos, aumentando a vida útil de 400% e reduzindo de até 50% os tempos de pasteurização.





## Equipos por contrapresión para cocción y pasteurización

En los hornos para los tratamientos térmicos con vapor por contrapresión la excepcional rapidez y uniformidad de calentamiento, hasta 110 °C y 0,49 bar de presión, se obtiene gracias al sistema especial de distribución del vapor en la cámara. Respecto de los hornos tradicionales, los tiempos del proceso de cocción y pasteurización se reducen hasta un 50 % con un ahorro de energía de hasta el 80 %, con una fuerte reducción de las cargas bacterianas que permite alargar la caducidad del producto hasta 12 meses, preservando todas las características organolépticas.

## Soluções em contrapressão para cozaduras e pasteurizações

Nos fornos para os tratamentos térmicos de cozadura a vapor em contrapressão, a excepcional rapidez e a uniformidade de aquecimento, até 110°C e 0,49 bar de pressão, são obtidas graças ao especial sistema de distribuição do vapor na câmara. Em relação aos fornos tradicionais, os processos de cozadura ou de pasteurização ocorrem em tempos reduzidos até 50%, com uma economia de energia elétrica de até 80%, com uma considerável redução das cargas bacterianas que consente prolongar a vida útil do produto em até 12 meses e conserva todas as suas características organolépticas.



## Equipos de secado y ahumado

Los equipos de secado y ahumado Verinox se fabrican en varios modelos (con carros, túneles, etc.) para diferentes necesidades, tanto en caliente como en frío. Son aptos para todo tipo de producto agroalimentario como carne y embutidos, pescado, queso, etc. Se pueden suministrar, en función de las necesidades, con sistemas tradicionales de ahumado mediante serrín o virutas de madera, por fricción o con los sistemas de nebulización de humo líquido.

## Soluções para a secagem e a fumagem

Os sistemas de secagem e fumagem Verinox, são produzidos em vários modelos (de carrinhos, de túnel etc) para diversas exigências, seja em modo quente que em modo frio. São apropriados para qualquer tipo de agroalimentar como carne e carnes curadas, peixes, queijos, etc. Podem ser fornecidos, conforme as exigências, com sistemas de fumagem tradicionais de serradura de madeira ou chips, com embraçagem, ou com sistemas de nebulização de fumo líquido.



## Equipos de secado

Verinox diseña y fabrica equipos de secado con flujo horizontal para productos vegetales y carnes. Estos equipos permiten ejecutar ciclos completos hasta una temperatura de 70 °C, proporcionando fases de secado, desecación y estabilización. Se pueden suministrar en varios modelos y tamaño en función de la capacidad de producción requerida.

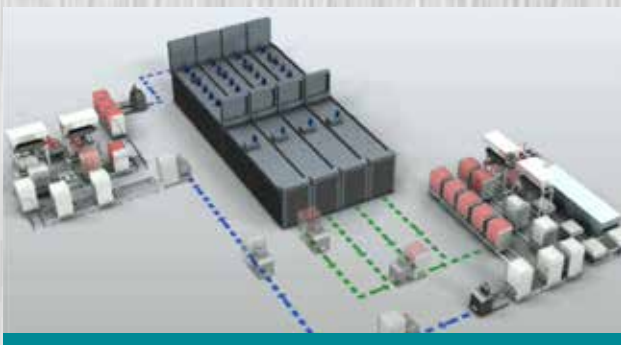
## Soluções para a exsicação

A Varinox projeta e realiza sistemas de exsicação de fluxo horizontal para produtos vegetais e carnes. Estes sistemas permitem executar ciclos completos até uma temperatura de 70°C, prevendo fases de secagem, exsicação e estabilização. Podem ser fornecidos em vários modelos e podem ser dimensionados conforme as capacidades de produção exigidas.



## Automatización del proceso

Nuestros equipos de funcionamiento continuo o semi-continuo, con banda, túnel o carros integrados con sistemas automáticos especiales de carga, avance y descarga, guiados por láser, permiten la gestión y monitorización de los flujos de producción, la trazabilidad de los productos y lotes, reduciendo en gran medida el número de personal.



## Automação de processo

Os nossos sistemas contínuos ou semicontínuos, de tapete e túnel ou com carrinhos integrados com especiais sistemas de carga, avanço e descarga automáticos de guia laser permitem a gestão e o monitoramento dos fluxos de produção, a rastreabilidade de produtos e de lotes, reduzindo notavelmente o número de funcionários.





**VERINOX**  
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS 

**VERINOX SRL**

Via Della Fricca, 37

38049 Vigolo Vattaro - Trento - Italia

T +39 0461 845500 - [info@verinox.it](mailto:info@verinox.it)

[www.verinox.it](http://www.verinox.it)

