

Soluzioni per asciugamento e affumicatura

Drying and smoking solutions

CELLE AF E TUNNEL TAFL

per piccole e
medie produzioni

*AF CELLS AND
TAFL TUNNEL
for small and
medium productions*



(IT) Le celle AF e il tunnel TAFL sono versatili, adattabili e consentono di asciugare e affumicare - abbinate ai generatori di fumo - diversi tipi di prodotti: carni, speck e prosciutti, salumi, formaggi, pesce, etc.

L'eccellenza tecnologica dei nostri impianti industriali più sofisticati - applicata ai forni per le piccole e medie produzioni - garantisce massime performance e prodotti di alta qualità.

- Celle e tunnel automatici per asciugare e affumicare
- Massima uniformità ed efficienza del trattamento termico (+/- 1°C)
- Ottimizzazione dei tempi di cottura
- Adatto per prodotti di altissima qualità, batteriologicamente sicuri
- Semplice da utilizzare e da pulire
- Bassi consumi energetici
- Flessibilità di impiego per adattarsi alle richieste di mercato
- Affidabilità totale con costi di manutenzione ridotti
- Economicità di gestione e risparmio
- Programmazione delle ricette e dei processi tramite pannello di comando elettronico per il funzionamento automatico del forno
- Lavora 24 al giorno con la massima affidabilità

(EN) The AF cells and TAFL tunnel are versatile and adaptable, making it possible to dry and smoke - in conjunction with smoke generators - various types of product: meat, speck (smoked) ham and Parma ham, cured meats, cheese, fish, etc.

The technological excellence of our most sophisticated industrial systems - applied to ovens for small and medium productions - ensures maximum performance and top quality products.

- Automatic tunnels and cells for drying and smoking
- Maximum heat treatment uniformity and efficiency (+/- 1°C)
- Cooking time optimisation
- Suitable for top quality products, bacteriologically safe
- Simple to use and to keep clean
- Low energy consumption
- Flexibility in use in order to adapt to the market demands
- Total reliability with low maintenance costs
- Economical to run
- Recipes and processes programmed from an electronic control panel for automatic oven operation
- Works 24 hours per day with the utmost reliability

Soluzioni per asciugamento e affumicatura

Drying and smoking solutions

IT Le soluzioni per l'asciugamento e affumicatura Verinox sono compatte, di semplice e rapida installazione, apprezzate per l'alta produttività, flessibilità d'impiego, economicità e igienicità.

Versioni:

AF cella di asciugamento e affumicatura a caldo o temperatura ambiente.

AFC cella di asciugamento e affumicatura condizionata con controllo della temperatura e umidità relativa, completa di speciale impianto monoblocco autonomo. A richiesta con recupero di calore.

TAFL tunnel di affumicatura con fumo liquido a nastro costituito da tre zone di lavoro:

- asciugamento superficiale
- affumicatura a nebulizzazione liquida
- fissaggio finale

Il tunnel TAFL è completo di scambiatore di calore, ventilazione forzata, espulsione aria, sistema di iniezione del fumo liquido e sistema automatico di lavaggio del nastro.

È dotato di regolatore di velocità del nastro che rende versatile la produzione. Questo sistema, di rapida installazione, è flessibile nelle tipologie di applicazione, consente ridotti cali di peso del prodotto, modifica i metodi e riduce i tempi di lavorazione. Una vasta scelta di pannelli elettronici di comando e gestione dei programmi di processo completano la versatilità degli impianti Verinox.

Una vasta gamma di accessori permette adattamenti ad ogni esigenza operativa, di processo e di controllo dei parametri e ricette.

EN Verinox systems for drying and smoking are compact, quick and easy to install and are prized for their high performance, flexibility in use, economy and hygiene.

Versions:

AF chamber for drying and either hot-smoking or smoking at room temperature.

AFC conditioned smoking and drying chamber with temperature and relative humidity control, complete with special independent monobloc system. Optional heat recovery on request.

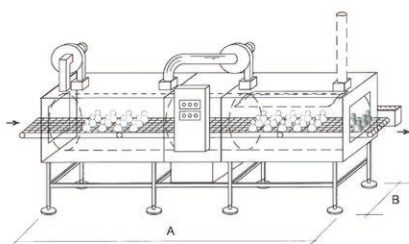
TAFL belt operated smoking tunnel with liquid smoke comprising three work areas:

- surface drying
- smoking with liquid spray
- final fixing

The TAFL tunnel comes complete with a heat exchanger, forced draft ventilation, air expulsion, liquid smoke injection system and automatic belt washing system.

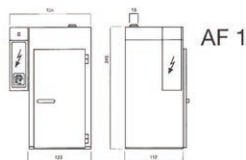
It has a belt speed regulator to make production versatile. This system, which is very quick to install, is flexible in terms of application, ensures minimum product weight loss, modifies the methods and cuts down processing times. A vast choice of electronic panels for controlling and managing the process programs complete the versatility of Verinox systems.

A wide range of accessories is available allowing adaptation to all operational and processing needs and requirements for the control of parameters and recipes.

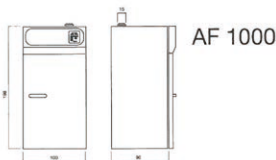


TAFL TUNNEL

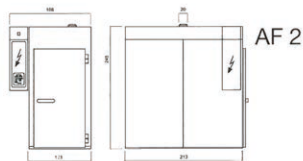
mod. TAFL 40/500
A = 500 cm
B = 85 cm
mod. TAFL 60/500
A = 500 cm
B = 105 cm
mod. TAFL 60/600
A = 600 cm
B = 105 cm



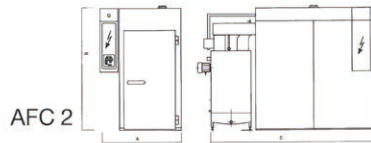
AF 1



AF 1000



AF 2



AFC 2



VERINOX SRL

Via Della Fricca, 37
38049 Vigolo Vattaro - Trento - Italia

T +39 0461 845500

F +39 0461 845555

info@verinox.it - www.verinox.it

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS