

Automazione di processo

Process automation

TUNNEL TU

Soluzioni tunnel in continuo

Continuous tunnel solutions



IT I Tunnel in continuo serie TU sono studiati e personalizzati da VERINOX per rispondere alle specifiche esigenze dei nostri clienti, la realizzazione permette di effettuare i seguenti trattamenti termici:

- ROSOLATURA
- ARROSTITURA SUPERFICIALE AD INFRAROSSI
- COTTURA A SECCO
- COTTURA A VAPORE
- ASCIUGATURA
- AFFUMICATURA
- FISSAGGIO
- RAFFREDDAMENTO
- PASTORIZZAZIONE
- ESSICAZIONE

I Tunnel in continuo VERINOX sono indicati per diverse tipologie di prodotti come: hamburger, pollo, bistecche, polpette, pancetta, prosciutti, pesce, formaggi, verdure ed altre tipologie di prodotti alimentari.

EN The TU series continuous tunnels were designed and customised by VERINOX to meet our clients' specific requirements, enabling the following heat treatments to be carried out:

- ROAST BROWNING
- INFRA-RED SUPERFICIAL ROASTING
- DRY COOKING
- STEAM COOKING
- DRYING
- SMOKING
- HANGING
- COOLING
- PASTEURISATION
- DESICCATION

VERINOX continuous tunnels are indicated for various types of products such as: hamburgers, chicken, steak, dumplings, bacon, ham, fish, cheese, vegetables and other types of food.

Automazione di processo

Process automation

IT I tunnel sono composti da:

- Strutture di sostegno totalmente in acciaio inox con piedini regolabili.
- Costruzione in acciaio inox ad elevato isolamento termico.
- Nastri di trasporto prodotti in differenti materiali: acciaio inox, materiale antiaderente per alte temperature, materiale plastico.
- Quadro elettrico di potenza e comando in cassa inox, eseguito secondo norme vigenti.

IT CARATTERISTICHE:

- Temperature di lavoro fino a 320°C.
- Capacità produttive elevate.
- Personalizzazioni studiate in funzione delle tipologie di prodotto, produttività richieste e spazi disponibili.
- Soluzioni modulari per possibilità di più zone di processo indipendenti.
- Possibilità di soluzioni costruttive con nastri singoli, oppure con doppi nastri affiancati per poter processare contemporaneamente due prodotti con tempi di lavorazione diversi.
- Alimentazione: vapore, elettrico, olio diatermico.
- Sistema automatico di apertura parte superiore per facile pulizia o manutenzione.
- Sistema di lavaggio automatico del nastro.
- Pannello di controllo "touch screen" a colori con personalizzazioni dei programmi di lavorazione.
- Ottima uniformità di calore e di prodotto finito.
- Minor perdita di peso del prodotto.
- Impianti dimensionati secondo le specifiche esigenze produttive.
- Tunnel personalizzabili per lavorazioni e produzioni particolari.

EN The tunnel is composed of:

- Support structures completely in stainless steel with adjustable feet.
- Stainless steel construction with high thermal insulation.
- Conveyor belt produced in different materials: stainless steel, non-stick material for high temperatures, plastic material.
- Power and control electric box in stainless steel housing, installed to standards in force.

EN CHARACTERISTICS:

- Working temperatures up to 320°C.
- High production capacity.
- Customisations designed to suit the types of products and the productivity required and spaces available.
- Modular solutions giving the possibility of multiple, independent process zones.
- Possibility of manufacturing solutions with individual belts, or with double belts side by side to simultaneously process two products with different working times.
- Power supply: steam, electric, diathermic oil.
- Automatic opening system on the upper part to facilitate cleaning or maintenance.
- Belt automatic washing system.
- Colour "touch screen" control panel with customisation of work programs.
- Optimum uniformity of heat and end product.
- Little loss of product weight.
- Systems sized according to the client's production requirements.
- Customised tunnels for particular processes and production methods.

