

Automazione di processo

Process automation

TUNNEL IROXFRY

Soluzioni tunnel in continuo

Continuous tunnel solutions



(IT)

I Tunnel in continuo serie IROXFRY 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 A INFRAROSSI
- COTTURA A SECCO
- FRITTURA AD ARIA

I Tunnel in continuo IROXFRY sono indicati per diverse tipologie di prodotti come: cotolette, nuggets, hamburger, pollo, bistecche, polpette, pancetta, prosciutti, pesce, verdure, piatti pronti e altre tipologie di prodotti alimentari.

(EN)

IROXFRY continuous tunnels are designed and customized by VERINOX to meet the specific needs of our customers, providing the following heat treatments:

- BROWNING
- INFRARED SURFACE ROASTING
- DRY COOKING
- AIR-FRYING

IROXFRY continuous tunnels are suitable for different types of products such as: cutlets, nuggets, hamburgers, chicken, steaks, meatballs, bacon, hams, fish, vegetables, ready meals and other types of food products.

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 a elevato isolamento termico.
- Nastri di trasporto prodotti in differenti materiali: acciaio inox, materiale antiaderente per alte temperature, ecc.
- Quadro elettrico di potenza e comando in cassa inox, eseguito secondo norme vigenti.

IT

CARATTERISTICHE:

- Temperature di lavoro fino a 300°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.
- Alimentazione: elettrico.
- Sistema 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.
- Minimo utilizzo di olio.
- Nessun ricambio d'olio necessario.
- Teleassistenza da remoto.
- Impianti dimensionati secondo le specifiche esigenze produttive.
- Tunnel personalizzabili per lavorazioni e produzioni particolari.

EN

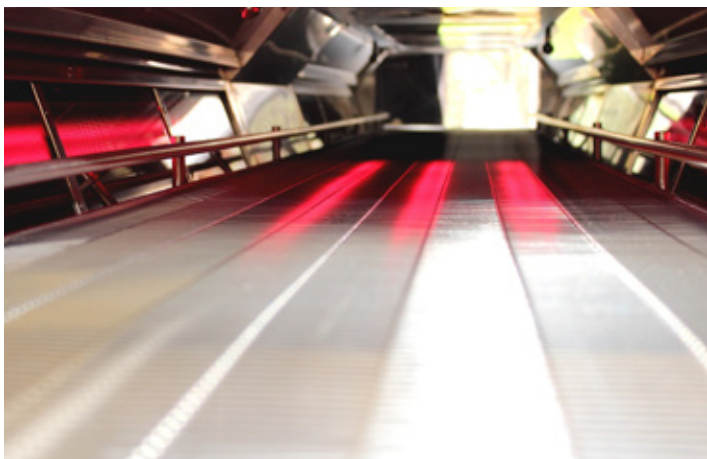
The tunnels are made up of:

- Support structures made entirely of stainless steel with adjustable feet.
- Stainless steel construction with high thermal insulation.
- Conveyor belts in different materials: stainless steel, non-stick material for high temperatures, etc.
- Electrical control panel in stainless steel casing, as per current regulations.

EN

CHARACTERISTICS:

- Working temperature up to 300°C.
- High production yield.
- Customization according to type of product, production yield required, and available floor space.
- Modular solutions for the possibility of multiple independent process zones.
- Power: electricity.
- Top opening for easy cleaning and maintenance.
- Automatic belt washing system.
- Colour touch screen control panel with customization of processing programs.
- Excellent uniformity of heat and finished product.
- Less product weight loss.
- Minimum use of oil.
- No oil change required.
- Remote assistance.
- Plants sized according to specific production requirements.
- Customizable tunnels for special processes and productions.



VERINOX SRL

Via della Fricca, 37
38049 Altopiano della Vigolana - Trento - Italia

T +39 0461 845500

F +39 0461 845555

info@verinox.it - www.verinox.it

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS