

**IL PRONTO
PIÙ PRONTO
È SOLO VERINOX**



**CHIEDILO AL
PIATTO**

VERINOX
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS 

TUTTO PRONTO IN UN SOLO PASSAGGIO

	COTTURA
	PASTORIZZAZIONE
	RAFFREDDAMENTO

La **tecnologia per** la **cottura** e la **pastorizzazione in contropressione** consiste in una nuova generazione di impianti ad **alto rendimento e produttività**, con **bassi consumi energetici** per cotture rapide, uniformi e riduzione del calo peso.

Questo processo è **ideale per** cotture e trattamenti termici di **prodotti confezionati in vassoi o film termo-resistenti**.

Un solo passaggio anche per abbattere la carica batterica, **aumentare la conservazione dei cibi** e renderli intatti nel gusto e nell'aspetto.

**IL FORNO IN
CONTROPRESSIONE
CI METTE MENO
TEMPO PER CUOCERE
E PASTORIZZARE**

-50%



**INCREMENTI
LA PRODUTTIVITÀ
E VAI PIÙ VELOCE**

**IL FORNO IN
CONTROPRESSIONE
RIDUCE I CONSUMI
DI ENERGIA ELETTRICA
E DI VAPORE**

-30%



**DIMINUISCI I COSTI
DI PRODUZIONE
E SEI PIÙ EFFICIENTE**

**IL FORNO IN
CONTROPRESSIONE
AUMENTA LA
SHELF-LIFE DEL
PRODOTTO**

+400%



**ELIMINI LA CARICA
BATTERICA E AUMENTI
LA CONSERVAZIONE**

LA NOSTRA TECNOLOGIA PARLA CON TUTTI I SETTORI DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE

Rispondiamo a tutte le richieste perché abbiamo oltre 45 anni di esperienza nella **progettazione** e **produzione di impianti di cottura**. Per questo motivo più del 90% delle aziende italiane e i leader mondiali del food system ci hanno già scelto. Non solo i piatti lo dicono, ma anche i nostri clienti: **con Verinox il cibo è più cibo.**

METTICI ALLA PROVA NELLA NOSTRA AREA TEST

Puoi cucinare i tuoi prodotti direttamente nei nostri forni, secondo le tue ricette.

È IL RISULTATO CHE PARLA

CHIEDILO A NOI



ARROSTITURA



COTTURA



PASTORIZZAZIONE



SUPERPASTORIZZAZIONE



AFFUMICATURA



ASCIUGATURA



ESSICAZIONE



RAFFREDDAMENTO



VERINOX.IT

Via della Fricca 37
38049 Altopiano della Vigolana
(TN) Italy

Tel. +39 0461 845500

info@verinox.it