

FORNI DI COTTURA INDUSTRIALI *INDUSTRIAL COOKING OVENS*

Impianti di cottura industriali modulari

*Modular industrial
cooking systems*



(IT) I forni industriali di tipo M sono modulari, realizzabili secondo le vostre esigenze da 1 a N moduli. Queste soluzioni di cottura sono progettate sulla base delle specifiche produzioni industriali, a carrelli a terra o in guidovia e permettono la gestione di tutti i seguenti processi di:

PROCESSI CONSENTITI

- Cottura a secco
- Cottura a vapore
- Arrostitura
- Affumicatura
- Asciugatura
- Pastorizzazione
- Raffreddamento

(EN) Industrial type M ovens are modular, which can be manufactured according to your needs from 1 to N modules. These cooking solutions are designed on the basis of specific industrial productions, on trolleys with wheels or rails and allow the management of all the following processes:

ALLOWED PROCESSES

- Dry cooking
- Steam cooking
- Roasting
- Smoking
- Drying
- Pasteurisation
- Cooling

IT

APPLICAZIONI

- Insaccati cotti
- Wurstel
- Prosciutti cotti
- Mortadelle
- Arrosti
- Piatti pronti
- Paté
- Pesci affumicati a caldo
- Formaggi affumicati a caldo
- No food

I forni industriali modulari Verinox sono in grado di trattare qualunque tipologia di prodotto agroalimentare che necessiti di una o più fasi di lavoro. Sono adatti ad un flusso di produzione con prodotto caricato su carrelli a terra o in guidovia. Possono essere realizzati in linea con carrelli su una fila o a due porte con carrelli su due file parallele.

EN

APPLICATIONS

- Cooked sausages
- Frankfurters
- Cooked hams
- Mortadella
- Roasts
- Pre-prepared ready meals
- Paté
- Hot smoked fish
- Hot smoked cheese
- No food

Verinox modular industrial ovens are able to treat any type of food product that requires one or more process phases. They are suitable for a production flow with product loaded on trolleys with wheels or rails. They can be made in line with trolleys on one row or two doors with trolleys on two parallel rows.

IT

Le varianti di questo forno universale permettono:

- M PUN, trattamenti fino a 120°C
- M PUN AT, trattamenti fino a 150°C
- M HT, trattamenti fino a 180°C
- M CU e CUV per sola cottura umida
- M FO, trattamenti a flusso orizzontale per carrelli ad alta densità di ripiani
- Versioni speciali, trattamenti fino a 250°C
- Tutti gli impianti possono essere a flusso d'aria verticale o orizzontale

EN

The variants of this universal oven allow:

- M PUN, treatments up to 120°C
- M PUN AT, treatments up to 150°C
- M HT, treatments up to 180°C
- M CU and CUV for stewing only
- M FO, horizontal circulation treatments for trolley with trays for high density loads
- Special versions, treatments up to 250°C
- All systems can be vertical or horizontal air circulation

IT

CARATTERISTICHE

L'eccellenza tecnologica dei nostri impianti industriali più sofisticati garantisce massime performance e prodotti di alta qualità:

- Uniformità della temperatura e stabilità termica
- Produzione omogenea
- Flessibilità d'impiego per adattarsi alle richieste di mercato
- Abbattimento della carica batterica e aumento della sicurezza alimentare
- Sicurezza e semplicità d'uso
- Rapidità di pulizia e igiene
- Affidabilità elevata con costi di manutenzione ridotti
- Economicità di gestione e risparmio

EN

CHARACTERISTICS

The technological excellence of our most sophisticated industrial systems guarantees top performance and high quality products:

- Uniformity of temperature and thermal stability
- Homogeneous production
- Flexibility of use to adapt to market demands
- Reduction of bacterial load and increase in food safety
- Safety and simplicity of use
- Quick cleaning and hygiene
- High reliability with reduced maintenance costs
- Easy and cheap management and saving

