

FOOD ART TECHNOLOGY



VERINOX
DO BRASIL  

EMPRESA

AZIENDA

Em 40 anos de experiência, a Verinox projetou e produziu os sistemas para o tratamento térmico dos alimentos de mais de 90% das empresas italianas e dos líderes mundiais do sistema alimentar. As primazias alimentares do mundo inteiro são tais graças ao uso das nossas máquinas. A Verinox se consolida como uma parceira confiável e inovadora que coloca à disposição o próprio know-how em âmbito internacional.

Verinox in 40 anni di esperienza ha progettato e prodotto gli impianti per il trattamento termico degli alimenti di più del 90% delle aziende italiane e dei leader mondiali del food system. Le eccellenze alimentari di tutto il mondo sono tali grazie all'impiego delle nostre macchine. Verinox si conferma un partner affidabile e innovativo che mette a disposizione il proprio know-how in ambito internazionale.

AUTOMAÇÃO DE PROCESSO

AUTOMAZIONE DI PROCESSO

A Verinox é parceira do cliente no estudo, no projeto e na realização de sistemas e linhas automatizadas para a melhoria de todos os processos de produção. O nosso objetivo é fornecer processos automáticos eficientes e seguros, que reduzam o uso de pessoal e permitam um melhor controle e rastreabilidade com a máxima eficiência.

Verinox è partner del cliente nello studio, progettazione e realizzazione di impianti e linee automatizzate per il miglioramento di tutti i processi produttivi. Il nostro obiettivo è fornire processi automatici efficienti e sicuri, che riducono l'impiego di personale e permettono un miglior controllo e tracciabilità con la massima efficienza.



O nosso know-how
a serviço do cliente

SERVIÇOS

SERVIZI

Graças à sistemas que agem por via remota, garantimos a assistência just in time para os sistemas instalados. Técnicos multilíngues oferecem um serviço de "teleassistência" rápida, para resolver o problema o mais breve possível e retomar o normal ciclo de produção no menor tempo possível. A assistência in loco é garantida através da nossa rede, presente no mundo inteiro. Velocidade de resposta, pontualidade de intervenção, cortesia e profissionalismo dos funcionários, são os pontos positivos reconhecidos desde sempre pelos nossos clientes.

Grazie a sistemi che operano da remoto, garantiamo l'assistenza just in time sugli impianti installati. Tecnici multilingue offrono un servizio di "teleassistenza" rapida, per risolvere al più presto il problema e riprendere nel minor tempo possibile il normale ciclo di produzione. L'assistenza in loco è garantita tramite la nostra rete, presente in tutto il mondo. Velocità di risposta, puntualità d'intervento, cortesia e professionalità del personale, sono dei plus riconosciuti da sempre dalla nostra clientela.

PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

RICERCA E SVILUPPO

Atualmente, estudamos diariamente técnicas e metodologias de ponta visando reduzir os tempos de processamento e o uso de energia, aumentando consideravelmente os desempenhos e a rentabilidade dos nossos sistemas. Tudo com o máximo respeito pelo ambiente, que é a base do nosso projeto.

Studiamo ogni giorno tecniche e metodologie all'avanguardia con l'obiettivo di ridurre i tempi di lavorazione e l'impiego di energia, aumentando considerevolmente le performance e la redditività dei nostri impianti. Il tutto, con il massimo rispetto per l'ambiente che è alla base della nostra progettazione.



Il nostro know-how
al servizio del cliente



QUALIDADE CERTIFICADA

QUALITÀ CERTIFICATA

Da seleção dos fornecedores ao projeto e à produção, dos testes intermediários à prova na empresa e, em seguida, a montagem no estabelecimento do cliente; todo o processo de produção é controlado e submetido a rígidos controles de qualidade.

Dalla selezione dei fornitori, alla progettazione, produzione, dai test intermedi al collaudo in azienda e dopo il montaggio presso il cliente, tutto il processo produttivo è controllato e sottoposto a rigidi controlli di qualità.

REDE COMERCIAL

RETE COMMERCIALE

Através de uma densa rede de agentes, parceiros, colaboradores técnicos e distribuidores no mundo inteiro, somos capazes de fornecer informações, projetar novos sistemas e gerir a assistência in loco em qualquer lugar do globo. A nossa rede comercial está ao seu serviço para fazer com que atinja os seus objetivos.

Attraverso una fitta rete di agenti, partner, collaboratori tecnici e distributori in tutto il mondo, siamo in grado di fornire informazioni, progettare nuovi impianti e gestire l'assistenza in loco lungo tutti i paralleli e i meridiani. La nostra rete commerciale è al vostro servizio per farvi raggiungere i vostri obiettivi.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEM SOLVING

Analisamos a fundo com o cliente as exigências da empresa e as necessidades do processo de produção e fornecemos, para cada caso específico, a solução mais adequada e eficaz, a fim de garantir uma produção eficiente, segura e sob medida. A flexibilidade junto com a experiência no tratamento dos alimentos nos permite construir sistemas ad hoc para qualquer indústria grande ou pequena da transformação alimentar.

Analizziamo approfonditamente con il cliente le esigenze dell'azienda e le necessità del processo produttivo e forniamo per ogni caso specifico, la soluzione più adatta ed efficace, per garantire una produzione efficiente, sicura e su misura. La flessibilità unita all'esperienza nel trattamento degli alimenti ci permette di costruire impianti ad hoc per qualsiasi industria grande o piccola della trasformazione alimentare.

Soluções para o cozimento

As soluções Verinox para o cozimento incluem: fornos para o cozimento a vapor e a seco, assadura, secagem e defumação até 300°C. Podem ser tratados: carne, carnes curadas, queijos, vegetais ou peixe nas diversas fases de processamento. Graças à uniformidade das temperaturas, aos ótimos desempenhos, à redução dos tempos e do uso de energia, a Verinox garante a máxima qualidade dos resultados.

Soluzioni per cottura

Le soluzioni Verinox per la cottura comprendono: forni per cottura a vapore e a secco, arrostitura, asciugamento e affumicatura fino a 300°C. Si possono trattare: carne, salumi, formaggi, vegetali o pesce nelle diverse fasi di lavorazione. Grazie all'uniformità delle temperature, alle ottime prestazioni, alla riduzione dei tempi e dell'impiego energetico, Verinox garantisce la massima qualità dei risultati.



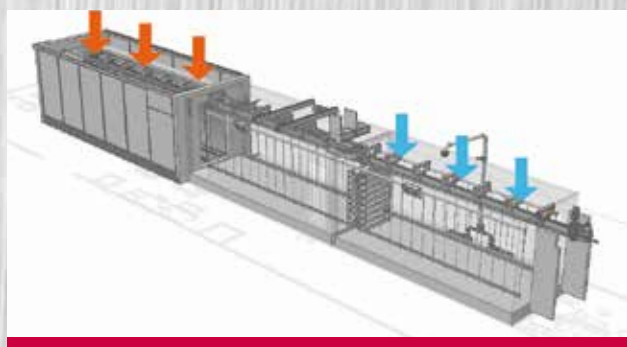
FORNOS UNIVERSAL JUNIOR

Forni Universal Junior



Soluções para o cozimento e o resfriamento

Os sistemas de cozimento e pós-resfriamento Precopost são sistemas semicontínuos para aperfeiçoar ao máximo os processos de elaboração dos produtos. Evitam inúteis e trabalhosas transferências dos produtos da zona de cozimento para a zona de resfriamento, impedindo novas contaminações, evitando as proliferações de bactérias e aperfeiçoando o fluxo de produção com uma notável redução dos tempos de movimentação da mercadoria.



Soluzioni per cottura e raffreddamento

Gli impianti di cottura e post raffreddamento Precopost sono impianti in semi continuo studiati per ottimizzare al massimo i processi di lavorazione dei prodotti. Evitano inutili e laboriosi spostamenti dei prodotti dalla zona cottura a quella di raffreddamento, impedendo nuove contaminazioni, evitando le proliferazioni batteriche e ottimizzando il flusso produttivo con una notevole riduzione dei tempi di movimentazione della merce.



Soluções para a pasteurização

Produzimos sistemas de pasteurização à vapor com sucessivo rápido abaixamento da temperatura com sistemas de ar, de água ou mistos, em função do tipo de produto a ser tratado. O novo sistema de "Superpasteurização" em contrapressão garante a redução dos micro-organismos, aumentando a vida útil de 400% e reduzindo de até 50% os tempos de pasteurização.



Soluzioni per pastorizzazione

Produciamo sistemi di pastorizzazione a vapore con successivo rapido abbattimento della temperatura con sistemi ad aria, ad acqua oppure misti, in funzione al tipo di prodotto da trattare. Il nuovo sistema "Superpastorizzazione" in contropressione, garantisce la riduzione dei microrganismi, allungando lo shelf life del 400% e riducendo fino al 50% i tempi di pastorizzazione.



Soluções em contrapressão para cozimentos e pasteurização

Nos fornos para os tratamentos térmicos de cozimento a vapor em contrapressão, a excepcional rapidez e a uniformidade de aquecimento, até 110°C e 0,49 bar de pressão, são obtidas graças ao especial sistema de distribuição do vapor na câmara. Em relação aos fornos tradicionais, os processos de cozimento e de pasteurização acontecem em tempos reduzidos até 50%, com uma economia de energia elétrica de até 80%, com uma considerável redução das cargas bacterianas que consente prolongar a vida útil do produto de até 12 meses e conserva todas as suas características organolépticas.

Soluzioni in contropressione per cotture e pastorizzazioni

Nei forni per i trattamenti termici di cottura a vapore in contropressione l'eccezionale rapidità e uniformità di riscaldamento, fino a 110°C e 0,49 bar di pressione, si ottiene grazie al particolare sistema di distribuzione del vapore nella camera. Rispetto ai forni tradizionali, i processi di cottura e pastorizzazione avvengono in tempi ridotti fino al 50%, con un risparmio energetico fino all'80%, con un forte abbattimento delle cariche batteriche che consente di allungare la shelf life del prodotto fino a 12 mesi e ne conserva tutte le caratteristiche organolettiche.



Soluções para a secagem e a defumação

Os sistemas de secagem e defumação Verinox, são produzidos em vários modelos (de carrinhos, de túnel, etc) para diversas exigências, seja em modo quente que em modo frio. São apropriados para qualquer tipo de agroalimentar como carne e carnes curadas, peixes, queijos, etc. Podem ser fornecidos, conforme as exigências, com sistemas de defumação tradicionais de serragem de madeira ou chips, com embreagem, ou com sistemas de nebulização de fumo líquido.

Soluzioni per asciugamento e affumicatura

Gli impianti di asciugamento e affumicatura Verinox, sono prodotti in vari modelli (a carrelli, a tunnel, ecc) per diverse esigenze, sia a caldo che a freddo. Sono adatti a qualsiasi tipo di prodotto agroalimentare come carne e salumi, pesce, formaggi ecc. Possono essere forniti, a seconda delle esigenze, con sistemi di affumicatura tradizionali a segatura di legno o chips, a frizione, oppure con sistemi di nebulizzazione di fumo liquido.



Soluções para a desidratação

A Verinox projeta e realiza sistemas de desidratação de fluxo horizontal para produtos vegetais e carnes. Estes sistemas permitem executar ciclos completos até uma temperatura de 70°C, prevendo fases de secagem, desidratação e estabilização. Podem ser fornecidos em vários modelos e podem ser dimensionados conforme as capacidades de produção exigidas.

Soluzioni per essiccazione

Verinox progetta e realizza impianti di essiccazione a flusso orizzontale per prodotti vegetali e carni. Questi impianti permettono di eseguire cicli completi sino a una temperatura di 70°C, prevedendo fasi di asciugatura, essiccazione e stabilizzazione. Possono essere forniti in vari modelli e dimensionabili a seconda delle capacità produttive richieste.

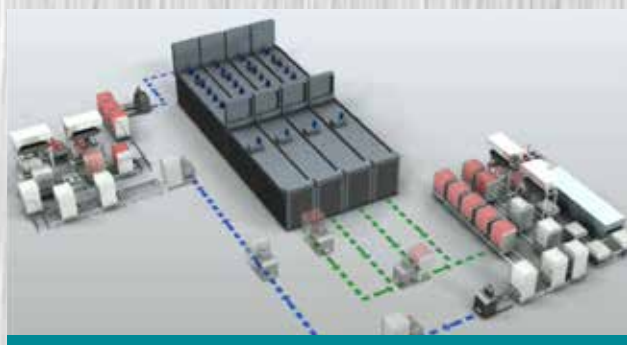


Automação de processo

Os nossos sistemas contínuos ou semicontínuos, de esteira e túnel ou com carrinhos integrados com especiais sistemas de carga, avanço e descarga automáticos de guia laser permitem a gestão e a monitoração dos fluxos de produção, a rastreabilidade de produtos e de lotes, reduzindo notavelmente o número de funcionários.

Automazione di processo

I nostri impianti in continuo o semicontinuo, su nastro, come tunnel, a carrelli integrati con particolari sistemi di carico, avanzamento e scarico automatici, o a guida laser permettono la gestione e il monitoraggio dei flussi di produzione, la tracciabilità di prodotti e lotti, riducendo notevolmente il numero del personale.





VERINOX
DO BRASIL  

**VERINOX AMÉRICA LATINA INDUSTRIA
DE MÁQUINAS LTDA.**

CNPJ n. 11.721.771/000194
Rua Dom Pedro II, 430/B
Cep 89121 - 000 - Rio Dos Cedros (SC)
T (+55) 47 3386-0033
contato@verinoxdobrasil.com.br
www.verinoxdobrasil.com.br



VERINOX SRL

Via Della Fricca, 37
38049 Vigolo Vattaro - Trento - Italia
T +39 0461 845500 - info@verinox.it
www.verinox.it