

Soluções para o cozimento

Soluzioni per cottura

JUNIOR 1900

forno universal para
pequenas e médias
produções

*forno universale
per piccole e medie
produzioni*



BR A primazia tecnológica dos nossos sistemas industriais mais sofisticados - aplicada aos fornos para as pequenas e médias produções - garante máximos desempenhos e produtos de alta qualidade.

- Forno automático com ventilação forçada para cozinhar a seco, a vapor, secar e defumar.
- Máxima uniformidade e eficiência do tratamento térmico (+/- 1°C).
- Rapidez de aquecimento até 180°C.
- Otimização dos tempos de cozimento.
- Adequado para todos os tipos de cozimentos e para produtos de altíssima qualidade.
- Simples de utilizar.
- Baixos consumos de energia elétrica.
- Programação das receitas e dos processos através do painel de comando eletrônico para o funcionamento automático do forno.
- Trabalha 24 horas por dia com a máxima confiabilidade.

IT L'eccellenza tecnologica dei nostri impianti industriali più sofisticati - applicata ai forni per le piccole e medie produzioni - garantisce massime performance e prodotti di alta qualità.

- Forno automatico a ventilazione forzata per cuocere a secco, a vapore, asciugare e affumicare.
- Massima uniformità ed efficienza del trattamento termico (+/- 1°C).
- Rapidità di riscaldamento fino a 180°C.
- Ottimizzazione dei tempi di cottura.
- Adatto per tutti i tipi di cotture e per prodotti di altissima qualità.
- Semplice da utilizzare.
- Bassi consumi energetici.
- Programmazione delle ricette e dei processi tramite pannello di comando elettronico per il funzionamento automatico del forno.
- Lavora 24 al giorno con la massima affidabilità.

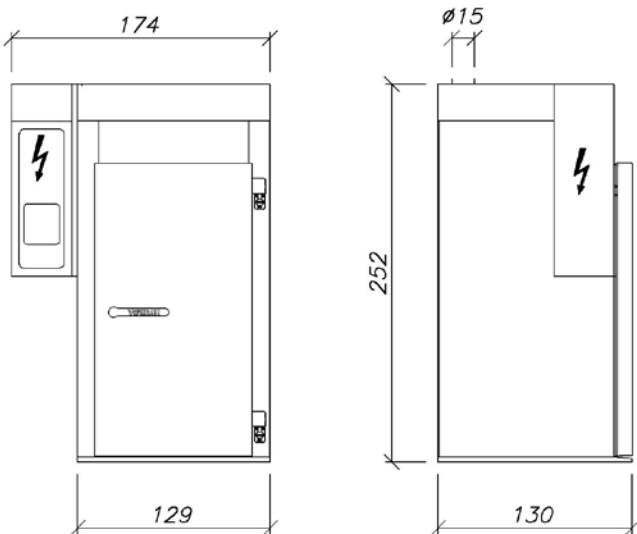
BR O forno JUNIOR 1900 é adequado para efetuar tratamentos térmicos de:

- Cozimento a seco
- Secagem
- Assadura
- Defumação
- Cozimento a vapor

Os fornos universais Junior são isolados com um material expandido de alto coeficiente isolante, revestidos com chapas de aço (inox AISI 304) estriadas e acetinadas. A excelente uniformidade e a rapidez de aquecimento até um máximo de 180°C, característica do forno "JUNIOR 1900", são garantidas por rotores de aço inox e por especiais resistências elétricas blindadas. O forno J1900 é proposto com um sistema autônomo de produção de vapor.

O sistema integrado de controle.

O painel de comando com microprocessadores é um instrumento de controle de altíssimo nível tecnológico, simples e confiável. As suas principais características são: indicadores de tempo e de temperatura de trabalho, indicador do número da fase em andamento, indicador da posição das portas, comandos para a configuração da ventilação, comandos para a configuração da passagem de fase, comandos para a configuração da pausa e do início retardado, memória dos valores e das funções em andamento.



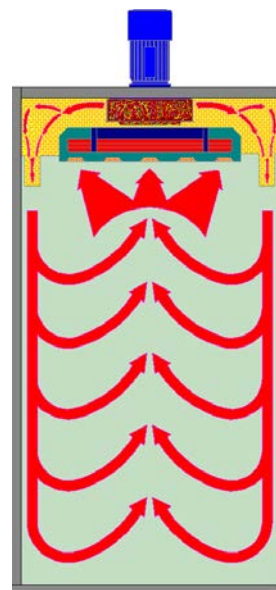
IT Il forno JUNIOR 1900 è adatto ad effettuare trattamenti termici di:

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

I forni universali Junior sono coibentati con un materiale espanso ad alto potere isolante, rivestiti con lamiera di acciaio – inox AISI 304 – fioretato e satinato. L'eccellente uniformità e la rapidità di riscaldamento fino a un massimo di 180°C, caratteristica del forno "JUNIOR 1900", viene garantita da giranti in acciaio inox e speciali resistenze elettriche corazzate. Il forno J1900 è proposto con un sistema autonomo di produzione vapore.

Il sistema integrato di controllo.

Il pannello di comando a microprocessori è uno strumento di controllo di altissimo livello tecnologico, semplice e affidabile. Le sue caratteristiche principali sono: indicatori di tempo e di temperatura di lavoro, indicatore del numero di fase in corso, indicatore della posizione delle serrande, comandi per l'impostazione della ventilazione, comandi per l'impostazione del passaggio di fase, comandi per l'impostazione della pausa e dell'avviamento ritardato, memoria dei valori e delle funzioni in corso.



DESCRIÇÃO / DESCRIZIONE	DIMENSÕES / DIMENSIONI
Largura / Larghezza	129 cm
Comprimento / Lunghezza	130 cm
Altura / Altezza	252 cm
Capacidade dos carrinhos / Capienza carrelli	1
Dimensão da abertura da porta / Luce netta porta	100x193
Carrinhos / Carrelli	88x98x198h cm



Soluções para a secagem e a defumação

Soluzioni per asciugamento e affumicatura

CÂMARAS AF E TÚNEL TAFL

para pequenas
e médias produções

*CELLE AF E TUNNEL TAFL
per piccole e medie
produzioni*



BR As câmaras AF e o túnel TAFL são versáteis, adaptáveis e permitem secar e defumar – combinados aos geradores de fumaça – diversos tipos de produtos: carnes, speck e presuntos, carnes curadas, queijos, peixe, etc.

A primazia tecnológica dos nossos sistemas industriais mais sofisticados - aplicada aos fornos para as pequenas e médias produções - garante máximos desempenhos e produtos de alta qualidade.

- Câmaras e túnel automáticos para secar e defumar
- Máxima uniformidade e eficiência do tratamento térmico (+/- 1°C)
- Otimização dos tempos de cozimento
- Adequado para produtos de altíssima qualidade, seguros bacteriologicamente
- Simples de utilizar e de limpar
- Baixos consumos de energia elétrica
- Flexibilidade de uso para adaptar-se às exigências do mercado
- Confiabilidade total com custos reduzidos de manutenção;
- Economia na gestão e no uso de energia elétrica
- Programação das receitas e dos processos através do painel de comando eletrônico para o funcionamento automático do forno.
- Trabalha 24 horas por dia com a máxima confiabilidade.

IT Le celle AF e il tunnel TAFL sono versatili, adattabili e consentono di asciugare e affumicare – abbinate ai generatori di fumo – diversi tipi di prodotti: carni, speck e prosciutti, salumi, formaggi, pesce, etc.

L'eccellenza tecnologica dei nostri impianti industriali più sofisticati - applicata ai forni per le piccole e medie produzioni - garantisce massime performance e prodotti di alta qualità.

- Celle e tunnel automatici per asciugare e affumicare
- Massima uniformità ed efficienza del trattamento termico (+/- 1°C)
- Ottimizzazione dei tempi di cottura
- Adatto per prodotti di altissima qualità, batteriologicamente sicuri
- Semplice da utilizzare e da pulire
- Bassi consumi energetici
- Flessibilità di impiego per adattarsi alle richieste di mercato
- Affidabilità totale con costi di manutenzione ridotti;
- Economicità di gestione e risparmio
- Programmazione delle ricette e dei processi tramite pannello di comando elettronico per il funzionamento automatico del forno.
- Lavora 24 al giorno con la massima affidabilità.

Soluções para a secagem e a defumação

Soluzioni per asciugamento e affumicatura

BR As soluções para a secagem e a defumação da Verinox são compactas, de simples e rápida instalação, apreciadas pela alta produtividade, flexibilidade de uso, economia e higiene.

Versões:

AF câmara de secagem e defumação a quente ou em temperatura ambiente.

AFC câmara de secagem e defumação condicionada com controle da temperatura e umidade relativa, equipada com um especial sistema monobloco autônomo. Sob encomenda, está disponível com recuperação de calor.

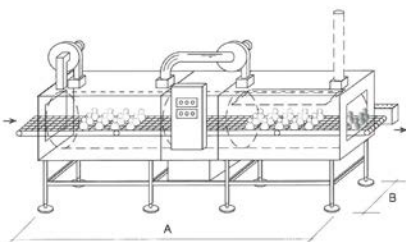
TAFI túnel de defumação de esteira, com fumaça líquida, constituído por três zonas de trabalho:

- secagem superficial
- defumação por pulverização líquida
- fixação final

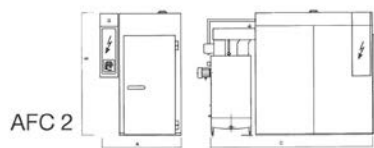
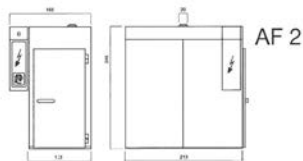
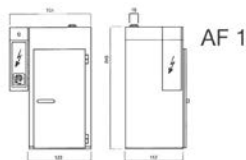
O túnel TAFI é equipado com trocador de calor, ventilação forçada, expulsão de ar, sistema de injeção da fumaça líquida e sistema automático de lavagem da esteira.

É dotado de regulador de velocidade da esteira, que torna a produção versátil. Este sistema, de rápida instalação, é flexível nos tipos de aplicação, consente reduzidas quedas de peso do produto, modifica os métodos e reduz os tempos de processamento. Uma ampla variedade de painéis eletrônicos de comando e gestão dos programas de processo completa a versatilidade dos sistemas Verinox.

Uma ampla gama de acessórios permite adaptações a qualquer exigência operacional, de processo e de controle dos parâmetros e das receitas.



TAFI TUNNEL	
mod. TAFI 40/500	
A = 500 cm	B = 85 cm
mod. TAFI 60/500	
A = 500 cm	B = 105 cm
mod. TAFI 60/600	
A = 600 cm	B = 105 cm



IT Le soluzioni per l'asciugamento e affumicatura Verinox sono compatte, di semplice e rapida installazione, apprezzate per l'alta produttività, flessibilità d'impiego, economicità e igienicità.

Versioni:

AF cella di asciugamento e affumicatura a caldo o temperatura ambiente. AFC cella di asciugamento e affumicatura condizionata con controllo della temperatura e umidità relativa, completa di speciale impianto monoblocco autonomo. A richiesta con recupero di calore.

TAFI tunnel di affumicatura con fumo liquido a nastro costituito da tre zone di lavoro:

- asciugamento superficiale
- affumicatura a nebulizzazione liquida
- fissaggio finale

Il tunnel TAFI è completo di scambiatore di calore, ventilazione forzata, espulsione aria, sistema di iniezione del fumo liquido e sistema automatico di lavaggio del nastro.

È dotato di regolatore di velocità del nastro che rende versatile la produzione. Questo sistema, di rapida installazione, è flessibile nelle tipologie di applicazione, consente ridotti cali di peso del prodotto, modifica i metodi e riduce i tempi di lavorazione. Una vasta scelta di pannelli elettronici di comando e gestione dei programmi di processo completano la versatilità degli impianti Verinox.

Una vasta gamma di accessori permette adattamenti ad ogni esigenza operativa, di processo e di controllo dei parametri e ricette.



Soluções em contrapressão para cozimentos e pasteurização

Soluzioni in contropressione per cotture e pastorizzazioni

M1HP UN

JHP UN para pequenas e médias produções

JHP UN per piccole e medie produzioni



BR

- Estrutura especial, super reforçada
- Aumento do desempenho térmico e da produtividade
- Redução dos consumos de energia elétrica, dos tempos de cozimento e de processo
- Máxima uniformidade e eficiência do tratamento térmico
- Redução da queda de peso
- Redução da carga bacteriana e aumento da segurança alimentar e da vida útil
- Melhoria das características organolépticas
- Adequado para todos os tipos de cozimentos
- Especialmente indicado para tratamentos térmicos de produtos embalados em recipientes ou bandejas

A nova geração de fornos J/HP UN é adequada para efetuar tratamentos térmicos de:

- Cozimento a seco - Secagem - Assadura
- Cozimento a vapor padrão
- Cozimento a vapor com câmara em contrapressão até 0,49bar
- Pasteurização em contrapressão de alta temperatura (até 108°C)

IT

- *Struttura speciale, super rinforzata*
- *Aumento rendimento termico e produttività*
- *Riduzione dei consumi energetici, dei tempi di cottura e di processo*
- *Massima uniformità ed efficienza del trattamento termico*
- *Riduzione del calo peso*
- *Abbattimento della carica batterica e aumento della sicurezza alimentare e della shelf life*
- *Miglioramento delle caratteristiche organolettiche*
- *Adatto per tutti i tipi di cotture*
- *Particolarmente indicato per trattamenti termici di prodotti confezionati in vaschette o vassoi*

La nuova generazione di forni J/HP UN è adatta ad effettuare trattamenti termici di:







- *Cottura a secco - Asciugatura - Arrostitura*
- *Cottura a vapore standard*
- *Cottura a vapore con camera in contropressione fino a 0.49bar*
- *Pastorizzazione in contropressione ad alta temperatura (fino a 108°C)*

VERINOX
DO BRASIL  

BR) A excepcional uniformidade e a rapidez de aquecimento até um máximo de 180°C são garantidas por rotores de aço inox de alto rendimento e por especiais resistências elétricas blindadas. A possibilidade de efetuar fases com câmara em contrapressão, com ou sem ventilação forçada, além disso, permite obter níveis de cozimento e de pasteurização que não são atingidos com os fornos tradicionais. O controle do ciclo de trabalho é efetuado por um inovador painel de comando personalizado VISIO tipo touch screen.

IT) L'eccezionale uniformità e rapidità del riscaldamento fino ad un massimo di 180° C viene garantita da giranti in acciaio inox ad alto rendimento e speciali resistenze elettriche corazzate. La possibilità di eseguire fasi con camera in contropressione, con o senza ventilazione forzata, permette inoltre di ottenere livelli di cottura e pastorizzazione non raggiungibili con i forni tradizionali. Il controllo del ciclo di lavoro è eseguito da un innovativo pannello di comando personalizzato VISIO tipo touch screen.

VANTAGENS DA NOVA SOLUÇÃO / VANTAGGI DELLA NUOVA SOLUZIONE

Aumento do desempenho térmico e da produtividade / Aumento rendimento termico e della produttività		Redução dos tempos de cozimento e de processo / Riduzione dei tempi di cottura e di processo	
Aumento da segurança alimentar / Aumento della sicurezza alimentare		Redução da queda de peso / Riduzione del calo peso	
Melhoria das características organolépticas / Miglioramento delle caratteristiche organolettiche		Redução dos consumos de energia elétrica / Riduzione dei consumi energetici	

REDUÇÃO DA CARGA BACTÉRICA / ABBATTIMENTO DELLA CARICA BATTERICA



AUMENTO DA VIDA ÚTI / AUMENTO DELLA SHELF LIFE



INDEFORMABILIDADE DO PRODUTO, DO SABOR E DO ASPECTO / INDEFORMABILITÀ DEL PRODOTTO, DEL GUSTO E DELL'ASPETTO

Redução do consumo de vapor durante as fases de cozimento e de pasteurização / Riduzione del consumo di vapore durante le fasi di cottura e pastorizzazione	67% aproximadamente com forno em contrapressão / 67% circa con forno in contropressione
Redução do tempo de cozimento Ex. presunto (variável em função do tipo de produto) / Riduzione del tempo di cottura Es. prosciutto (variabile in funzione del tipo di prodotto)	20% - 50% com forno em contrapressão / 20% - 50% con forno in contropressione
Redução do tempo de cozimento Ex. pancetta (espécie de "bacon" italiano) (variável em função do tipo de produto) / Riduzione del tempo di cottura Es. pancetta (variabile in funzione del tipo di prodotto)	30% - 50% com forno em contrapressão / 30% - 50% con forno in contropressione
Redução do tempo de cozimento Ex. presunto (variável em função do tipo de produto) / Riduzione del tempo di cottura Es. prosciutto (variabile in funzione del tipo di prodotto)	Cerca de 50% com forno em contrapressão / Circa il 50% con forno in contropressione
Aumento da vida útil / Aumento della shelf life	Cerca de 400% com forno em contrapressão / Circa il 400% con forno in contropressione
Diminuição da carga bacterica / Diminuzione della carica batterica	Próximo a uma esterilização / Vicino a una sterilizzazione
Diminuição do consumo de energia elétrica durante a fase de resfriamento (após a fase de pasteurização) / Diminuzione del consumo energetico durante la fase di raffreddamento (dopo la fase di pastorizzazione)	Cerca de 24% com forno em contrapressão / Circa il 24% con forno in contropressione



Soluções em contrapressão para cozimentos e pasteurização

Soluzioni in contropressione per cotture e pastorizzazioni

MHP CU

sistemas em contrapressão

impianti in contropressione



BR

- Estrutura especial, super reforçada
- Aumento do desempenho térmico e da produtividade
- Redução dos consumos de energia elétrica dos tempos de cozimento e de processo
- Máxima uniformidade e eficiência do tratamento térmico
- Redução da queda de peso
- Redução da carga bacteriana e aumento da segurança alimentar e da vida útil
- Melhoria das características organolépticas
- Especialmente indicado para cozimento ou tratamentos térmicos em produtos embalados em bandejas
- Máxima uniformidade dos ciclos, eficiência do tratamento térmico

IT

- *Struttura speciale, super rinforzata*
- *Aumento rendimento termico e della produttività*
- *Riduzione dei consumi energetici dei tempi di cottura e di processo*
- *Massima uniformità ed efficacia del trattamento termico*
- *Riduzione del calo peso*
- *Abbattimento della carica batterica e aumento della sicurezza alimentare e della shelf life*
- *Miglioramento delle caratteristiche organolettiche*
- *Particolarmente indicato per cottura o trattamenti termici su prodotti confezionati in vassoi*
- *Massima uniformità dei cicli efficienza del trattamento termico*

FORNO / FORNO	M1	M3	M4	M5	M6	M8	M10
LARGURA / LARGHEZZA	165						
COMPRIMENTO / LUNGHEZZA	270	375	480	585	690	900	1110







BR A nova geração de fornos série M...HP/CU, desenvolvidos através da experiência dos técnicos Verinox, é adequada para efetuar tratamentos térmicos de cozimento à vapor em contrapressão até 0,5 bar. Possuem capacidade de produção para até 10 carrinhos. A excepcional rapidez e a uniformidade de aquecimento, até 110°C, são obtidas graças ao especial sistema de distribuição do vapor na câmara, à robustez de construção que garante uma sobrepresão interna e ao isolamento de alta espessura que conserva o calor na câmara, limitando as suas dispersões. O controle dos ciclos de funcionamento nas várias fases de processo é gerido por um nosso PLC (Controlador lógico programável) personalizado, para garantir a gestão de todas as funções variáveis.

São especialmente adequados para o processo de cozimento ou de pasteurização de produtos embalados à vácuo ou em bandejas, mantendo as embalagens integras, evitando inchaços, deformações e rompimentos das embalagens. E mais, a série M...HP também pode efetuar o processo de cozimento a vapor do tipo tradicional.

IT La nuova generazione di forni serie M...HP/CU, sviluppati dall'esperienza dei tecnici Verinox, è adatta ad effettuare trattamenti termici di cottura a vapore in contropressione fino a 0,5 bar. Hanno capacità produttiva fino a 10 carrelli. L'eccezionale rapidità ed uniformità di riscaldamento, fino a 110°C, si ottiene grazie al particolare sistema di distribuzione del vapore nella camera, alla robusta costruzione che garantisce una sovrappressione interna ed alla coibentazione ad alto spessore che conserva il calore nella camera limitandone le dispersioni. Il controllo dei cicli di funzionamento nelle varie fasi di processo è gestita da un ns. PLC (Controllore logico programmabile) personalizzato, per garantire la gestione di tutte le funzioni variabili.

Sono particolarmente adatti al processo di cottura o pastorizzazione di prodotti confezionati sia sottovuoto che in vassoi mantenendo integre le confezioni, evitando così rigonfiamenti, deformazioni e rotture delle confezioni. In più, la serie M...HP può effettuare anche il processo di cottura a vapore del tipo tradizionale.

VANTAGENS DA NOVA SOLUÇÃO / VANTAGGI DELLA NUOVA SOLUZIONE

Aumento do desempenho térmico e da produtividade / Aumento rendimento termico e della produttività		Redução dos tempos de cozimento e de processo / Riduzione dei tempi di cottura e di processo	
Aumento da segurança alimentar / Aumento della sicurezza alimentare		Redução da queda de peso / Riduzione del calo peso	
Melhoria das características organolépticas / Miglioramento delle caratteristiche organolettiche		Redução dos consumos de energia elétrica / Riduzione dei consumi energetici	

REDUÇÃO DA CARGA BACTÉRICA / ABBATTIMENTO DELLA CARICA BATTERICA



AUMENTO DA VIDA ÚTI / AUMENTO DELLA SHELF LIFE



INDEFORMABILIDADE DO PRODUTO, DO SABOR E DO ASPECTO / INDEFORMABILITÀ DEL PRODOTTO, DEL GUSTO E DELL'ASPETTO

Redução do consumo de vapor durante as fases de cozimento e de pasteurização / Riduzione del consumo di vapore durante le fasi di cottura e pastorizzazione	67% aproximadamente com forno em contrapressão / 67% circa con forno in contropressione
Redução do tempo de cozimento Ex. presunto (variável em função do tipo de produto) / Riduzione del tempo di cottura Ex. prosciutto (variabile in funzione del tipo di prodotto)	20% - 50% com forno em contrapressão / 20% - 50% con forno in contropressione
Redução do tempo de cozimento Ex. pancetta (espécie de "bacon" italiano) (variável em função do tipo de produto) / Riduzione del tempo di cottura Ex. pancetta (variabile in funzione del tipo di prodotto)	30% - 50% com forno em contrapressão / 30% - 50% con forno in contropressione
Redução do tempo de cozimento Ex. presunto (variável em função do tipo de produto) / Riduzione del tempo di cottura Ex. prosciutto (variabile in funzione del tipo di prodotto)	Cerca de 50% com forno em contrapressão / Circa il 50% con forno in contropressione
Aumento da vida útil / Aumento della shelf life	Cerca de 400% com forno em contrapressão / Circa il 400% con forno in contropressione
Diminuição da carga bacterica / Diminuzione della carica batterica	Próximo a uma esterilização / Vicino a una sterilizzazione
Diminuição do consumo de energia elétrica durante a fase de resfriamento (após a fase de pasteurização) / Diminuzione del consumo energetico durante la fase di raffreddamento (dopo la fase di pastorizzazione)	Cerca de 24% com forno em contrapressão / Circa il 24% con forno in contropressione



Soluções para a desidratação

Soluzioni per essiccazione

SISTEMAS ES

para pequenas, médias e grandes produções

per piccole, medie e grandi produzioni



BR A Verinox projeta e fabrica instalações de secagem em alternância de fluxo horizontal para qualquer tipo de produto alimentar e exigências de produção, em particular para frutas e legumes. Os sistemas tipo "ES" permitem executar ciclos completos até uma temperatura de 70° C e fornecendo os processos de:

Secagem Desidratação Estabilização

- Sistemas automáticos de secagem de produtos
- Uniformidade máxima de temperatura e umidade interna
- Produção homogênea
- Flexibilidade de uso para se adaptar às exigências do mercado
- Adequado para produtos de alta qualidade, bacteriologicamente seguro
- Máxima segurança e facilidade de uso
- Limpeza rápida e higiene
- Custos de confiabilidade e baixa manutenção
- Alta eficiência e economia de energia
- Baixo consumo de energia
- Confiabilidade total com baixos custos de manutenção
- Gestão de custos e economia
- Programação de receitas e processos através do painel de controle eletrônico para operação automática da planta
- Trabalha 24 horas por dia com a máxima confiabilidade

IT Verinox progetta e realizza impianti di essiccazione a flusso orizzontale alternato per qualsiasi tipologia di prodotto alimentare e esigenza produttiva in particolare per i prodotti ortofrutticoli. Gli impianti tipo "ES" permettono di eseguire cicli completi sino ad una temperatura di 70°C e prevedendo fasi di:

Asciugamento Essiccazione Stabilizzazione

- Impianti automatici per l'essiccazione dei prodotti
- Massima uniformità della temperatura e dell'umidità interna
- Produzione omogenea
- Flessibilità di impiego per adattarsi alle richieste di mercato
- Adatto per prodotti di altissima qualità, batteriologicamente sicuri
- Massima sicurezza e semplicità d'uso
- Rapidità di pulizia ed igiene
- Affidabilità e costi di manutenzione ridotti
- Alto rendimento e risparmio energetico
- Bassi consumi energetici
- Affidabilità totale con costi di manutenzione ridotti;
- Economicità di gestione e risparmio
- Programmazione delle ricette e dei processi tramite pannello di comando elettronico per il funzionamento automatico degli impianti.
- 24 al giorno di esercizio con la massima affidabilità.

Soluções para a desidratação

Soluzioni per essiccazione

BR Com as soluções Verinox você pode definir os valores de temperatura e umidade, e selecionar para cada receita a velocidade do ventilador e configuração do regulador de fluxo.

Com acessórios e painéis de controle, a escolha, você também pode verificar:
- O peso dos produtos em secagem
- A velocidade do ar em modo variável e contínuo

A excelência tecnológica das instalações e sistemas Verinox garantem o máximo de desempenho e alta qualidade dos produtos.

A experiência de alta tecnologia Verinox oferecem personalizações de sistemas de acordo com as necessidades de produção com altíssimo nível de automação e controle.

Com uma ampla gama de acessórios para processar e controlar que permitem a adaptação a qualquer requisito operacional dos parâmetros e receitas.

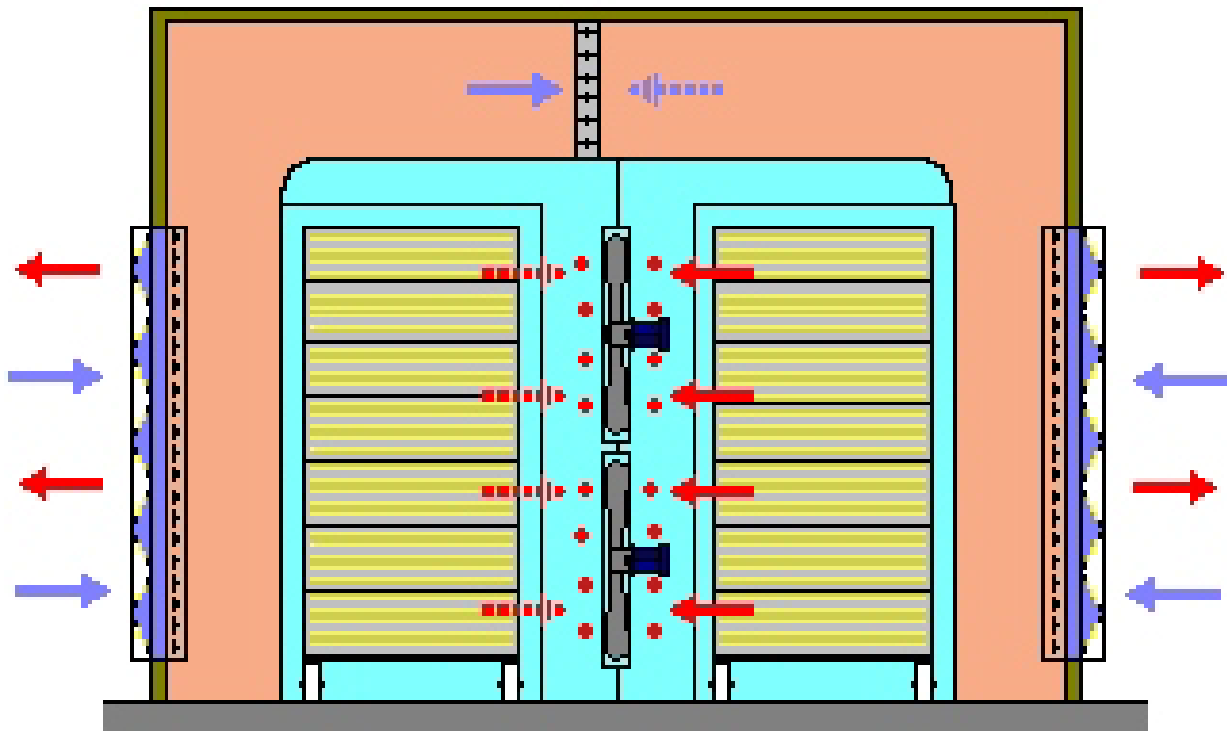
IT Con le soluzioni Verinox è possibile impostare i valori di temperatura e umidità, selezionare per ogni ricetta la velocità di ventilazione e la regolazione delle serrande.

Con accessori e pannelli di controllo, a scelta, è inoltre possibile controllare:
- il peso dei prodotti in essiccazione
- la velocità dell'aria in modo variabile e continuo

L'eccellenza tecnologica degli impianti Verinox garantisce massime performance e prodotti di alta qualità.

L'esperienza e l'alta tecnologia Verinox offrono personalizzazioni degli impianti secondo le esigenze produttive con livelli di automazione e controllo elevatissimi.

Una vasta gamma di accessori permette adattamenti ad ogni esigenza operativa, di processo e di controllo dei parametri e ricette.



ESQUEMA EXPLICATIVO DA MÁQUINA DE SECAGEM / SCHEMA ESPLICATIVO CELLA DI ESSICAZIONE



Soluções para a secagem e a defumação

Soluzioni per asciugamento e affumicatura

GERADORES E PRODUTORES DE FUMAÇA

por serragem de madeira e por fumaça líquida

GENERATORI E PRODUTTORI DI FUMO a segatura di legno e a fumo liquido



(BR) Os geradores e produtores de fumaça são produzidos em vários modelos e são adequados para as várias exigências de defumação. A gama de geradores de fumaça Verinox pode ser aplicada em sistemas de construção da Verinox ou de outros construtores, de qualquer dimensão e para qualquer exigência de produção. Gama de geradores e produtores de fumaça Verinox semiautomáticos e automáticos, equipados com quadro elétrico de comando:

- Geradores de fumaça alimentados com serragem de aparas de madeira umidificadas tipo SKJ
- Geradores de fumaça alimentados com serragem de lascas de madeira de pequenas dimensões tipo SK2
- Geradores de fumaça alimentados com serragem de aparas umidificadas, serragem de lascas, farinhas de madeira tipo SK4N
- Geradores de fumaça alimentados com serragem de aparas umidificadas, serragem de lascas, farinhas de madeira tipo SK6N
- Geradores de fumaça alimentados com tronco de madeira tipo SKT
- Nebulizadores de fumaça líquida condensada tipo SKL1 - SKL1S - SKLM

(IT) I generatori e produttori di fumo sono prodotti in vari modelli e adatti alle varie esigenze di affumicatura. La gamma di generatori di fumo Verinox, può essere applicata sia su impianti di costruzione Verinox o di altri costruttori, di qualsiasi dimensione e per qualsiasi esigenza produttiva. Gamma di generatori e produttori di fumo Verinox semi-automatici e automatici, equipaggiati con quadro elettrico di comando:

- Generatori di fumo alimentato con segatura di legno in truciolo umidificata tipo SKJ
- Generatori di fumo alimentati con segatura in scaglie di legno di piccole dimensioni tipo SK2
- Generatori di fumo alimentati con segatura in truciolo umidificata, segatura in scaglie, farine di legno tipo SK4N
- Generatori di fumo alimentati con segatura in truciolo umidificata, segatura in scaglie, farine di legno tipo SK6N
- Generatori di fumo alimentati con tronco di legno tipo SKT
- Nebulizzatori di fumo liquido condensato tipo SKL1 - SKL1S - SKLM

Soluções para a secagem e a defumação

Soluzioni per asciugamento e affumicatura

BR Todas as soluções Verinox garantem:

- uniformidade e grau de coloração do produto,
- intensidade do aroma do produto,
- uniformidade e intensidade da produção de fumaça, a fim de obter produtos homogêneos,
- geradores de fumaça específicos para o processo desejado,
- tempo de trabalho e pausa do sistema de mistura das fumaças,
- controle das temperaturas nas câmaras de combustão,
- ausência de componentes indesejados como os hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, para a máxima segurança alimentar,
- simplicidade na utilização e na limpeza,
- baixos consumos de energia elétrica,
- flexibilidade de uso para adaptar-se às exigências do mercado,
- confiabilidade total com custos reduzidos de manutenção,
- economia na gestão, máximo desempenho e economia de energia elétrica,
- 24 horas por dia de utilização com a máxima confiabilidade.

BR Os geradores de fumaça Verinox são equipados com um sistema de circuito fechado sem emissões das fumaças na atmosfera em conformidade com as normativas antipoluição. Com os geradores de fumaça produzidos pela Verinox, é possível conectar todos os sistemas de cozimento e defumação para tratar qualquer produto, também típico e regional, que precise de uma ou mais fases de defumação. Projeto cuidado e construção nos mínimos detalhes, estruturas totalmente de aço inox AISI 304 acetinado e estriado, devidamente isoladas.

Ampla gama de soluções, para a reciclagem, redução e resfriamento da fumaça.

IT I generatori di fumo Verinox sono provvisti di un sistema a circuito chiuso senza emissioni in atmosfera dei fumi in conformità alle normative anti-inquinamento. Con i generatori di fumo prodotti da Verinox è possibile collegare tutti gli impianti di cottura ed affumicatura per trattare qualunque prodotto, anche tipico e regionale, che necessiti di una o più fasi di affumicatura. Accurata progettazione e costruzione sin nei minimi dettagli, strutture completamente in acciaio inox AISI 304 satinato e fiorettato, opportunamente coibentate.

Vasta gamma di soluzioni, per il ricircolo, abbattimento e raffreddamento del fumo.

IT Tutte le soluzioni Verinox garantiscono:

- uniformità e grado di colorazione del prodotto,
- intensità di aroma del prodotto,
- uniformità ed intensità della produzione di fumo, per ottenere prodotti omogenei,
- generatori di fumo specifici per il processo desiderato,
- tempo di lavoro e pausa del sistema di miscelazione fumi,
- controllo delle temperature nelle camere di combustione,
- assenza di componenti indesiderati come gli idrocarburi policiclici per la massima sicurezza alimentare,
- semplicità nell'utilizzo e nella pulizia,
- bassi consumi energetici,
- flessibilità di impiego per adattarsi alle richieste di mercato,
- affidabilità totale con costi di manutenzione ridotti;
- economicità di gestione, massimo rendimento e risparmio,
- 24 al giorno di utilizzo con la massima affidabilità.



Automação de processo
Automazione di processo

VISIO H

novo painel
de comando

*nuovo pannello
di comando*



BR O painel de comando VISIO H de última geração, projetado pelo Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento Eletrônico da Verinox, é um painel touch screen gráfico em cores ou âmbar de alto contraste, com funções avançadas de controle de processo para vários tipos de sistemas. É capaz de controlar todas as séries de fornos industriais e de sistemas automáticos. Disponível em diferentes formatos a partir de 3,8”.

IT Il pannello di comando VISIO H di ultima generazione, progettato dall'Ufficio Ricerca e Sviluppo Elettronico di Verinox, è un pannello touch screen grafico a colori o ambrato ad alto contrasto, con funzioni avanzate di controllo di processo per molteplici tipologie di impianti. E' in grado di controllare tutte le serie di forni industriali ed impianti automatici. Disponibile in differenti formati a partire da 3,8”.

VERINOX
DO BRASIL  

Automação de processo

Automazione di processo



BR

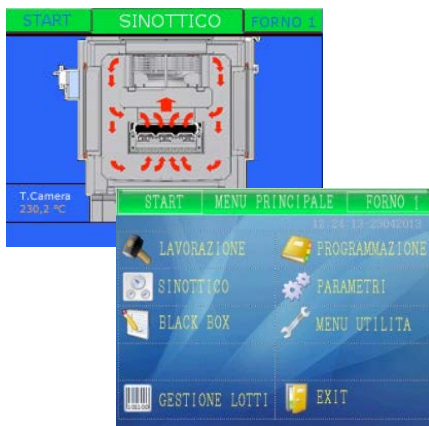
Máxima Versatilidade

- Gestão de sistema individual ou múltiplo.
- Sistemas de cozimento a seco, a vapor, de alta temperatura.
- Câmaras brancas, condicionamentos e resfriamentos.
- Maturações e secagens.
- Aplicações específicas.

IT

Massima Versatilità

- Gestione Singolo e Multi impianto.
- Impianti di cottura a secco, a vapore, ad alta temperatura.
- Camere bianche, condizionamenti e raffreddamenti.
- Stagionature ed asciugature.
- Applicazioni specifiche.



BR

Tudo sob controle

- Rápido acesso a todas as funções do sistema
- Quadros sinóticos do funcionamento
- Teste dos atuadores e debug do funcionamento para uma fácil manutenção

IT

Tutto sotto controllo

- Rapido accesso a tutte le funzionalità dell'impianto.
- Sinottici di funzionamento.
- Test attuatori e debug di funzionamento per una facile manutenzione.

BR

Programação evoluída

- 100 programas
- 50 fases para cada programa
- Gestão por tempo de programa

IT

Programmazione evoluta

- 100 programmi
- 50 fasi per ogni programma
- Gestione a tempo programma



BR

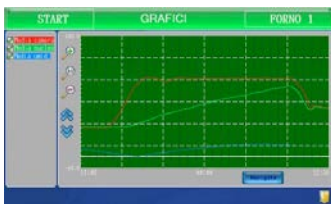
Registro dos eventos - Black Box

- Exibição em tempo real e memorização automática do histórico dos eventos na Black Box.
- Exibição do histórico dos eventos através do software de supervisão CumixNET.

IT

Registrazione eventi - Black Box

- Visualizzazione in real time e memorizzazione automatica dello storico eventi in Black Box.
- Visualizzazione dello storico eventi tramite software di supervisione CumixNET.



BR

Gráficos

- Memorização automática dos gráficos de processo.
- Exibição dos gráficos de processo atuais e dos históricos através do software de supervisão CumixNET.
- Introdução avançada de fórmulas para a exibição dos esquemas gráficos e a realização de funções complexas, como o cálculo do valor 'F'.

IT

Grafici

- Memorizzazione automatica dei grafici di processo.
- Visualizzazione dei grafici di processo attuali e storici mediante software di supervisione CumixNET.
- Inserimento avanzato di formule per la visualizzazione delle tracce grafici e realizzazione di funzioni complesse come il calcolo del valore 'F'.

BR

Assistência e controle remoto

- Controle via Intranet ou Internet do funcionamento do sistema e possibilidade de intervenção no processo em tempo real.
- Atualizações à distância.
- Assistência remota.

IT

Assistenza e controllo remoto

- Controllo via Intranet o Internet del funzionamento dell'impianto e possibilità di intervento sul processo in tempo reale.
- Aggiornamenti a distanza.
- Assistenza remota.

BR

Outras Características

- Multilíngue.
- Predisposição para conexão ao software CUMIX.
- Personalização do painel para cada cliente.

IT

Altre Caratteristiche

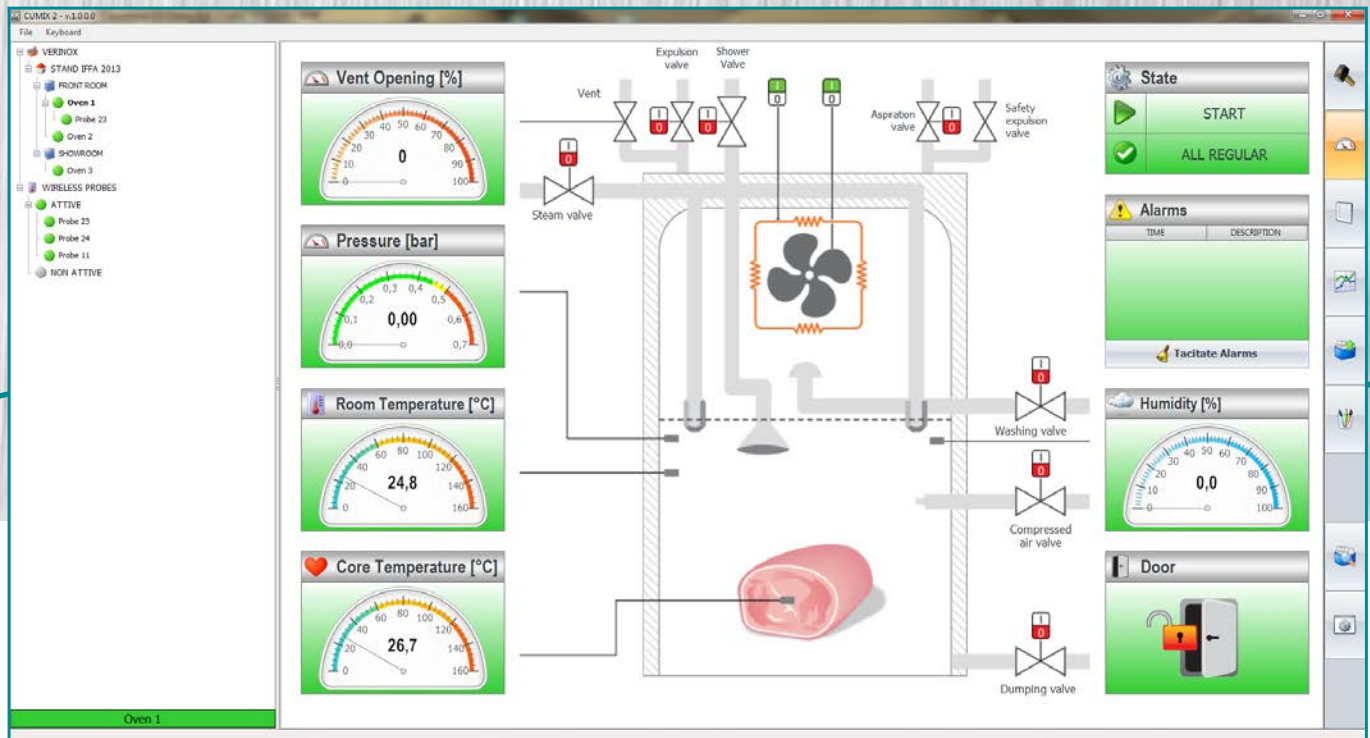
- Multilingua.
- Predisposizione per collegamento al software CUMIX.
- Personalizzazione del pannello per singolo cliente.



Automação de processo

Automazione di processo

CUMIXNET^{PRO2}



BR CUMIXNET^{PRO2} é a nova geração de software para a centralização dos sistemas, realizada pela Verinox.

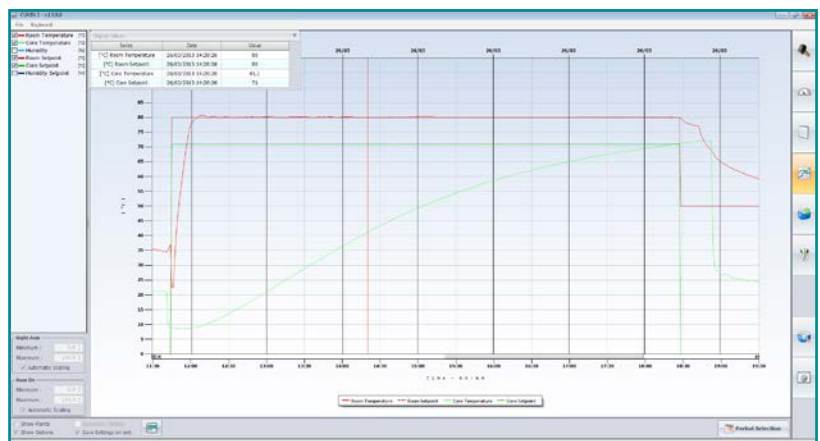
O software é capaz de controlar e monitorar qualquer sistema industrial.

Através de específicas funções, é possível monitorar todos os sistemas em produção, analisar os processos e intervir tanto on site que remotamente.

IT CUMIXNET^{PRO2} è la nuova generazione di software per la centralizzazione degli impianti, realizzata da Verinox.

Il software è in grado di controllare e monitorare qualsiasi impianto industriale.

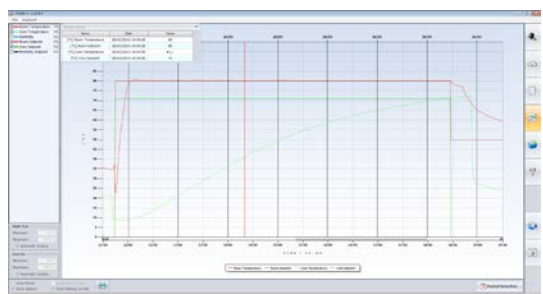
Tramite specifiche funzioni è possibile monitorare tutti gli impianti in produzione, analizzare i processi e intervenire sia on site che in remoto.





BR **Máxima versatilidade**
 Graças à sua flexibilidade, é possível controlar múltiplos sistemas, como fornos, estufas, câmaras de maturação, câmaras frigoríficas, sistemas de refrigeração, bate-deiras, sistemas de condicionamento, pasteurizadores e assim por diante. É possível conectar todos os sistemas Verinox e também os sistemas de outros fabricantes.

IT **Massima versatilità**
 Grazie alla sua flessibilità, è possibile controllare molteplici impianti, come forni, stufe, celle di stagionatura, celle frigorifere, sistemi di refrigerazione, zangole, impianti di condizionamento, pasteurizzatori e così via. È possibile collegare tutti gli impianti Verinox, ma anche quelli di altri produttori.



BR **Tudo sob controle**
 É possível monitorar as sondas dos sistemas, analisar e confrontar diversos esquemas em sistemas diversos. Rever, esquematizar e arquivar os registros dos processos. Cada processo pode ser associado ao código de produção.

IT **Tutto sotto controllo**
 È possibile monitorare le sonde degli impianti, analizzare e confrontare le diverse tracce su impianti diversi. Rivedere, tenere traccia archiviare le registrazioni dei processi. Ogni processo può essere associato al codice di produzione.

Time	Event	Value	Category
2013-01-01 10:00:00	Pressure (Bar)	6.80	Command
2013-01-01 10:00:00	Room Temperature (°C)	24.8	Alarm
2013-01-01 10:00:00	Comb Temperature (°C)	24.7	State

BR **Registro dos eventos - Black Box**
 Com a "Black Box" é possível rever cada fase do processo efetuado pelo sistema ou pelo operador. É possível filtrar as mensagens por categoria (comandos, alarmes, estado ou outro) ou por código de produção.

IT **Registrazione eventi - Black Box**
 Con la "Black Box" è possibile rivedere ogni fase di processo effettuato dall'impianto o dall'operatore. È possibile filtrare i messaggi per categoria (comandi, allarmi, stato o altro) o per codice di produzione.

Recipe	Code	Value	Category
Recipe 1	0001	1000	Command
Recipe 2	0002	2000	Alarm
Recipe 3	0003	3000	State

BR **Receitas**
 As receitas podem ser facilmente arquivadas ou transferidas para outros softwares.

IT **Ricette**
 Le ricette possono essere facilmente archiviate o trasferite a altri software.



BR **Assistência e controle remoto**
 - Controle via Intranet ou Internet do funcionamento do sistema e possibilidade de intervenção no processo em tempo real.
 - Atualizações à distância.
 - Assistência remota.

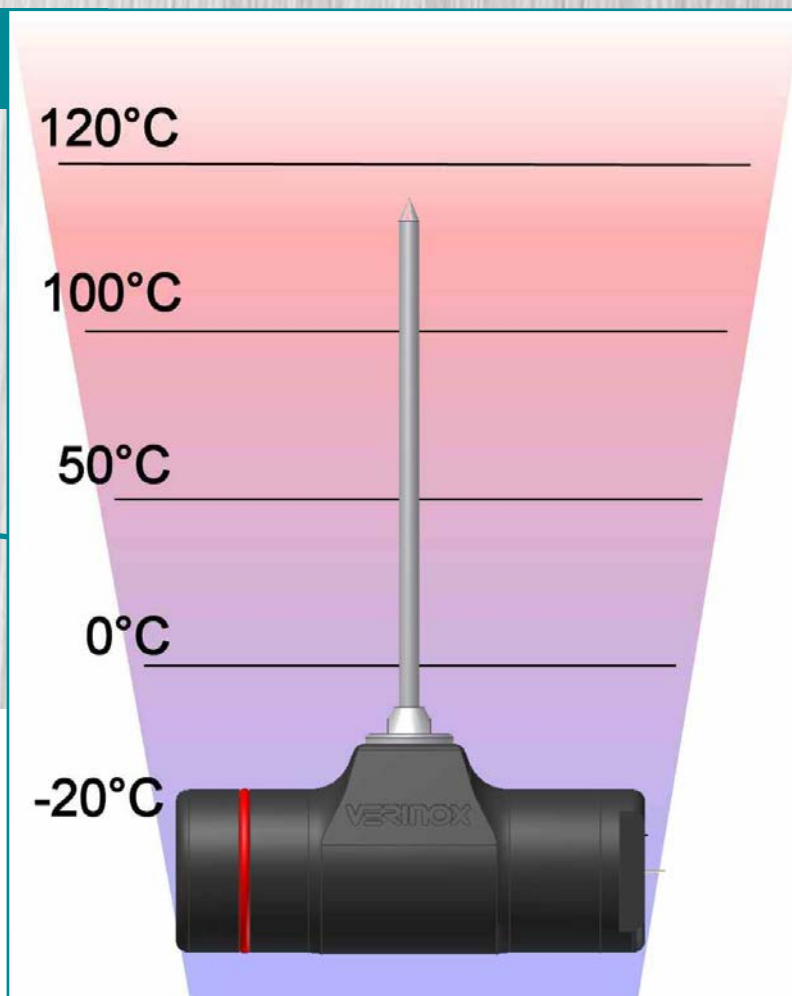
IT **Assistenza e controllo remoto**
 - Controllo via Intranet o Internet del funzionamento dell'impianto e possibilità di intervento sul processo in tempo reale.
 - Aggiornamenti a distanza.
 - Assistenza remota.



SÉRIE WHT

detecção em altas temperaturas

rilevazione ad alta temperatura



BR SISTEMA DE MONITORAMENTO WIRELESS

- Alcance de trabalho de -20°C a +120°C sem limites de tempo
- Exibição das temperaturas em tempo real
- Ampla distância de transmissão de dados
- Alimentação à bateria

IT SISTEMA DI MONITORAGGIO WIRELESS

- Range di lavoro da -20°C a +120°C senza limiti di tempo.
- Visualizzazione delle temperature in tempo reale.
- Ampia distanza di trasmissione dati.
- Alimentazione a batterie.

BR O sistema de registro série HTW é capaz de memorizar e transmitir os dados relativos às sondas de temperatura, utilizando a tecnologia de rádio sem fios. É totalmente autônomo, com alimentação própria, projetado para atuar em condições de trabalho onde geralmente é possível utilizar apenas ferramentas de monitoramento cabladas. Dada a sua ampla gama de temperaturas, é capaz de seguir a evolução da temperatura diretamente nos sistemas envolvidos, sejam estes câmaras frigoríficas ou sistemas de cozimento. A única intervenção de manutenção necessária é a substituição periódica da bateria, quando sinalizada pelo sistema. Os dados detectados são hospedados temporariamente dentro do módulo HTW e são transmitidos para o sistema de recolha e centralização em tempo real ou, em um segundo momento, efetuando a função de registro das temperaturas, mesmo longe do sistema receptor. A utilização de sondas de temperatura sem fios, capazes de resistir a fatores ambientais hostis, permite o monitoramento das condições do produto e das condições ambientais de trabalho desde as primeiras fases do processo sem interrupções, de modo a satisfazer com continuidade as características de rastreabilidade do inteiro ciclo de produção.

IT Il sistema di registrazione serie HTW è in grado di memorizzare e trasmettere i dati relativi a delle sonde di temperatura utilizzando la tecnologia radio senza fili. Esso è completamente autonomo, con alimentazione propria e progettato per operare in condizioni di lavoro dove normalmente è possibile utilizzare solo strumenti di monitoraggio cablati. Dato il suo esteso range di temperature, è in grado di seguire l'evoluzione della temperatura direttamente negli impianti interessati, siano essi celle frigorifere o sistemi di cottura. L'unico intervento di manutenzione necessario è la sostituzione periodica della batteria quando segnalato dal sistema. I dati rilevati sono temporaneamente ospitati all'interno del modulo HTW e trasmessi al sistema di raccolta e centralizzazione in tempo reale oppure in un secondo momento effettuando la funzione di datalogging delle temperature anche in lontananza dal sistema ricevente. L'utilizzo di sonde di temperatura senza fili in grado di resistere a fattori ambientali ostili, permette il monitoraggio sia delle condizioni del prodotto, sia delle condizioni ambientali di lavoro, fin dalle prime fasi del processo senza interruzioni, in modo da soddisfare con continuità le caratteristiche di tracciabilità dell'intero ciclo produttivo.

CARACTERÍSTICAS

- Até 2 sondas de agulha externas para a medição da temperatura do núcleo dos produtos.
- Sonda interna para a medição das condições ambientais de trabalho.
- Visão, em tempo real, dos valores de temperatura.
- Gestão dos lotes de processamento, no modo manual ou através de leitor de códigos de barras.
- Registro dos valores de temperatura com a programação do tempo de aquisição para a longa duração do registro.
- Cálculo do valor F em tempo real.
- Resolução de medida a 0,1°C com precisão de 0,5°C, com documento de calibragem.
- Alimentação à bateria
- Temperatura de funcionamento de -20°C a +120°C.
- Capacidade de cerca 25m em ambiente industrial, 80m sem obstáculos.
- Grau de proteção IP68.

CARATTERISTICHE

- Fino a 2 sonde ad ago esterne per la misurazione della temperatura del nucleo dei prodotti.
- Sonda interna per la misurazione delle condizioni ambientali di lavoro.
- Visione in tempo reale dei valori di temperatura.
- Gestione lotti di lavorazione in manuale o tramite lettore di codici a barre.
- Datalogging dei valori di temperatura con programmazione del tempo di acquisizione per lunga durata di registrazione.
- Calcolo del valore F in tempo reale.
- Risoluzione di misura 0,1°C con precisione 0,5°C, con documento di taratura.
- Alimentazione a batteria.
- Temperatura di esercizio da -20°C a +120°C.
- Portata 25m circa in ambiente industriale, 80m senza ostacoli.
- Grado di protezione IP68.

