



SOLUCIONES DE SECADO Y AHUMADO

CELDAS AF Y TÚNELES TAFL



AHUMADO



SECADO



Las celdas AF y el túnel TAFL son versátiles, adaptables y permiten secar y ahumar -en combinación con generadores de humo- diferentes tipos de productos: carnes, speck y jamones, embutidos, quesos, pescado, etc. La excelencia tecnológica de nuestras instalaciones industriales más sofisticadas -aplicada a hornos de pequeña y mediana producción- garantiza el máximo rendimiento y productos de alta calidad.

IDEAL PARA
PEQUEÑAS
Y MEDIANAS
PRODUCCIONES

- Celdas y túneles automáticos de secado y ahumado
- Máxima uniformidad y eficacia del tratamiento térmico ($\pm 1^\circ\text{C}$)
- Optimización de los tiempos de cocción
- Adecuado para productos de la máxima calidad y bacteriológicamente seguros
- Fácil de usar y de limpiar
- Bajo consumo de energía
- Flexibilidad de uso para adaptarse a las demandas del mercado
- Fiabilidad total con costes de mantenimiento reducidos
- Gestión económica y ahorro
- Programación de recetas y procesos a través del panel de control electrónico para el funcionamiento automático del horno.
- Trabaje las 24 horas del día con la máxima fiabilidad

CELDAS AF Y TÚNELES TAFL

Las **soluciones de secado y ahumado de Verinox** son compactas, fáciles y rápidas de instalar, apreciadas por su alta productividad, flexibilidad de uso, economía e higiene.

VERSIONES:

AF: celda de secado y ahumado AF a temperatura ambiente o caliente.

AFC: Celda de secado y ahumado climatizada con control de temperatura y humedad relativa, completa con sistema especial monobloque autónomo. A petición con recuperación de calor.

TAFL Túnel de ahumado con humo líquida de banda que consta de **tres zonas de trabajo**:

- **secado de la superficie**
- **ahumador con pulverización líquida**
- **fijación final**

El **túnel TAFL** se completa con **intercambiador de calor**, **ventilación forzada**, **escape de aire**, **sistema de inyección de humo líquido** y **sistema automático de lavado de la cinta**. Está equipado con un regulador de velocidad de la cinta que hace que la producción sea versátil. Este sistema de **rápida instalación** es flexible en los tipos de aplicación, permite **reducir la pérdida de peso del producto**, modifica los métodos y **reduce los tiempos de procesado**. Una amplia gama de paneles de control electrónicos y la gestión de programas de proceso completan la versatilidad de los sistemas Verinox. Una **amplia gama de accesorios** permite la adaptación a cualquier requisito operativo, de proceso y de control de recetas.



APLICACIONES



**CARNES
Y EMBUTIDOS**



FRUTA



PESCADO



VERDURAS



QUESOS

