



SOLUCIONES DE SECADO Y AHUMADO

GENERADORES Y PRODUCTORES DE HUMO



AHUMADO

Los generadores y productores de humo se fabrican en varios modelos y se adaptan a las distintas necesidades de ahumado. La gama de generadores de humo puede aplicarse en plantas Verinox o de otros fabricantes de cualquier tamaño y para cualquier requisito de producción.

Gama de generadores y productores de humo semiautomáticos y automáticos, equipados con panel de control eléctrico:

- GENERADORES DE HUMO ALIMENTADOS CON VIRUTA DE MADERA HUMIDIFICADA TIPO SKJ
- GENERADORES DE HUMO ALIMENTADOS CON SERRÍN EN VIRUTAS DE MADERA DE PEQUEÑO TAMAÑO TIPO SK2
- GENERADORES DE HUMO ALIMENTADOS CON VIRUTAS DE SERRÍN HUMEDECIDAS, COPOS DE SERRÍN, HARINA DE MADERA TIPO SK4N
- GENERADORES DE HUMO ALIMENTADOS CON VIRUTAS DE SERRÍN HUMEDECIDAS, COPOS DE SERRÍN, HARINA DE MADERA TIPO SK6N
- GENERADORES DE HUMO DE LEÑA TIPO SKT
- ATOMIZADORES DE HUMO LÍQUIDO CONDENSADO TIPO SKL1 - SKL1S - SKLM

IDEAL PARA
UN AROMA INTENSO
Y UNIFORME



GENERADORES Y PRODUCTORES DE HUMO

Los generadores de humo Verinox están equipados con un **sistema de circuito cerrado sin emisión** atmosférica de humo que cumple la normativa anticontaminación. Con los generadores de humo producidos por Verinox, **es posible conectar todos los sistemas de cocción y ahumado para procesar cualquier producto**, incluidos los típicos y regionales, que requiera uno o más pasos de ahumado. Diseño y construcción cuidados hasta el más mínimo detalle, estructuras **fabricadas íntegramente en acero inoxidable AISI 304 con acabado satinado y tapajuntas**, convenientemente aisladas. **Amplia gama de soluciones** para la recirculación, eliminación y refrigeración del humo.



VENTAJAS

- ✓ **Uniformidad e intensidad de la producción de humo**, para obtener productos homogéneos
- ✓ Generadores de humo **específicos del proceso** que desea
- ✓ **Tiempo de trabajo y pausa del sistema** de mezcla de humos
- ✓ **Control de las temperaturas** en las cámaras de combustión
- ✓ **Producto limpiado y desinfectado antes del envasado.**
- ✓ **Alta productividad.**
- ✓ **Ausencia de componentes indeseables** como los hidrocarburos
- ✓ **Policíclicos para una máxima seguridad alimentaria**
- ✓ **Facilidad de uso y limpieza**
- ✓ **Bajo consumo de energía**
- ✓ **Flexibilidad de uso** para adaptarse a las demandas del mercado
- ✓ **Fiabilidad total con bajos costes de mantenimiento**
- ✓ **Rentabilidad**, máximo rendimiento y ahorro
- ✓ **24 al día de uso** con la máxima fiabilidad.

APLICACIONES



CARNES Y EMBUTIDOS



VERDURAS



PESCADO



PLATOS PREPARADOS



QUESOS

