

SOLUCIONES DE TÚNEL CONTINUO

TÚNEL IROXFRY

IDEAL PARA ASADO PRECISO Y UNIFORME



ASADO



COCCIÓN



Los túneles continuos de la serie IROXFRY están diseñados y personalizados por VERINOX para satisfacer las necesidades específicas de nuestros clientes:

- DORADO
- ASADO DE LA SUPERFICIE MEDIANTE INFRARROJOS
- COCCIÓN EN SECO
- FRITURA CON AIRE

Los túneles continuos IROXFRY son adecuados para diversos tipos de productos como:

- **■** FILETES
- NUGGETS DEL POLLO
- HAMBURGUESAS
- POLLO
- CHULETAS
- ALBÓNDIGAS

- BACON
- JAMONES
- PESCADO
- VERDURAS
- PLATOS PREPARADOS
- OTROS





TÚNEL IROXFRY

LOS TÚNELES CONSTAN DE:

- Estructuras de soporte totalmente de acero inoxidable con pies regulables
- Construcción de acero inoxidable en **alto aislamiento** térmico
- Cintas transportadoras fabricadas en diferentes materiales: acero inoxidable, material antiadherente de alta temperatura, etc.
- Cuadro eléctrico de potencia y control en caja de acero inoxidable, ejecutado según las normas vigentes







VENTAJAS

- Temperaturas de trabajo de hasta 300°C
- Alta capacidad de producción
- Personalizados pensados en función de los tipos de producto, de la productividad, las solicitudes y los espacios disponibles
- Soluciones modulares para la posibilidad de varias zonas de proceso independientes
- Alimentación eléctrica
- Sistema de apertura parte superior para facilitar la limpieza o el mantenimiento
- Sistema lavado automático de la cinta
- Panel control de "pantalla táctil" en color con personalización de programas de tratamiento
- Óptima uniformidad del calor y del producto
- Menor pérdida de peso del producto
- Uso mínimo de aceite
- Ningún cambio de aceite necesario
- Teleasistencia a distancia
- Sistemas dimensionados en función de las necesidades específicas de producción
- **Túnel personalizable** para procesos y producciones especiales

APLICACIONES



CARNES Y EMBUTIDOS



VERDURAS



PESCADO



PLATOS PREPARADOS







(+34) 972 84 20 65 info@industriasfac.com www.industriasfac.com