



SOLUCIONES DE CONTRAPRESIÓN PARA COCCIÓN Y PASTEURIZACIÓN

MODELO: **MHP CU**



COCCIÓN



PASTEURIZACIÓN



SUPER PASTEURIZACIÓN



REFRIGERACIÓN



La tecnología de cocción y pasteurización a contrapresión consiste en una nueva generación de sistemas de alta eficacia y productividad con un bajo consumo de energía para una cocción rápida y uniforme y una pérdida de peso reducida. Este proceso es ideal para la cocción y el tratamiento térmico de productos envasados en bandejas o películas resistentes al calor. Un solo paso para eliminar la carga bacteriana, aumentar la conservación de los alimentos y dejarlos intactos en cuanto a sabor y aspecto.

IDEAL PARA
PLATOS PREPARADOS
Y PRODUCTOS
ENVASADOS

- **Estructura especial** superreforzada
- **Mayor eficiencia** térmica y productividad
- **Reducción del consumo** de energía de los tiempos de cocción y los tiempos de proceso
- **Máxima uniformidad** y eficacia del tratamiento térmico
- **Reducción de la pérdida de peso**
- **Reducción de la carga bacteriana**, aumento de la seguridad alimentaria y del tiempo de conservación de los alimentos
- **Mejora de las características organolépticas**
- Especialmente **adecuado para la cocción o el tratamiento térmico de productos envasados en bandejas**
- **Uniformidad máxima** de los ciclos de eficacia del tratamiento térmico

MHP CU

La nueva generación de hornos de la serie **M...HP/CU**, desarrollados a partir de la experiencia de los ingenieros de Verinox, es adecuada para tratamientos térmicos de **vapor a contrapresión de hasta 0,5 bar**. Tienen una capacidad de producción de hasta 10 carros. La excepcional rapidez y **uniformidad del calentamiento, hasta 110°C**, se consigue gracias al sistema especial de distribución del vapor en la cámara, a la robusta construcción que garantiza la sobrepresión interna y al grueso aislamiento que retiene el calor en la cámara limitando al mismo tiempo las pérdidas de calor. El control de los ciclos de funcionamiento en las distintas fases del proceso está gestionado por uno de nuestros PLC (controlador lógico programable) personalizado para garantizar la gestión de todas las funciones variables. Están **especialmente indicados** para la **cocción o pasteurización de productos desnudos o envasados al vacío** en bandejas, manteniendo intactos los envases, evitando así que se hinchen, se deformen o se rompan. Además, la serie M...HP también puede llevar a cabo el proceso tradicional de cocción al vapor.



VENTAJAS

Mayor eficiencia térmica y de la productividad	^
Aumento de la seguridad alimentaria	^
Mejora de las características organolépticas	^
Reducción de los tiempos de cocción y de proceso	v
Reducción de la pérdida de peso	v
Reducción de los consumos de energía	v

Reducción del consumo de vapor durante las fases de cocción y pasteurización	30% aprox.
Reducción del tiempo de cocción del jamón*	20-50%
Reducción del tiempo de cocción del bacon*	30-50%
Reducción del tiempo de pasteurización del jamón*	50% aprox.
Mayor vida útil	400% aprox.
Disminución de la carga bacteriana	Casi igual a la esterilización
Disminución del consumo de energía durante la fase de refrigeración (tras la pasteurización)	24% aprox.

APLICACIONES



CARNES
Y EMBUTIDOS



FRUTA



PESCADO



PLATOS
PREPARADOS



VERDURAS