



SOLUCIONES PARA LA COCCIÓN Y REFRIGERACIÓN PASTEURIZACIÓN

HORNOS PCP



ASADO



COCCIÓN



PASTEURIZACIÓN



SUPER
PASTEURIZACIÓN



AHUMADO



SECADO



DESECADO



REFRIGERACIÓN

Los sistemas de cocción y post-refrigeración son sistemas semicontínuos diseñados para optimizar al máximo los procesos del producto. Evitan el movimiento innecesario y laborioso de los productos desde la zona de cocción a la de refrigeración, impidiendo nuevas contaminaciones, evitando la proliferación bacteriana y optimizando el flujo de producción con una reducción significativa del tiempo de manipulación.

IDEAL PARA SISTEMAS
SEMICONTÍNUOS DE
PRODUCCIÓN MEDIA
Y GRANDE



- COCCIÓN EN SECO, COCCIÓN AL VAPOR, SECADO, AHUMADO, PASTEURIZACIÓN, PCP PUN
- COCCIÓN HÚMEDA, PCP CU
- COCCIÓN AL VAPOR A CONTRAPRESIÓN, PCP HP
- PASTEURIZACIÓN TRADICIONAL O A CONTRAPRESIÓN REFRIGERACIÓN RÁPIDA POR AIRE, AGUA O MIXTA

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| ■ JAMONES COCIDOS | ■ PRODUCTOS CÁRNICOS EN GENERAL |
| ■ SALCHICHAS DE FRANKFURT | ■ PLATOS PREPARADOS |
| ■ EMBUTIDOS COCIDOS | ■ PRODUCTOS ENVASADOS |

HORNOS PCP

Los hornos/pasteurizadores industriales semicontinuos con refrigeración, tipo PCP (Precopost) son adecuados para la cocción y posterior refrigeración de productos alimenticios, consiguiendo una mejor calidad y vida útil. La cocción, seguida de una o varias fases de refrigeración (aire, agua o mixto aire-agua, según el tipo de producto tratado), permite contener la carga bacteriana del producto y no altera sus características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales. Estos sistemas pueden diseñarse con diversas soluciones de carga de productos: sobre carros, sobre estanterías, sobre raíles, etc.

El ciclo incluye:

- Cocción/pasteurización a temperatura y tiempo de mantenimiento
- Variable (en la sección de calentamiento)
- Traslado a la sección de refrigeración
- Refrigeración rápida con temperatura y tiempo de permanencia variables (en la sección de refrigeración)
- Salida del producto de la planta de PCP y traslado del producto al almacén frigorífico

Las variantes de este tipo de sistema son:

- M PUN PCP, permite todos los modos de cocción/pasteurización
- M CU PCP, sólo se permite la vaporización/pasteurización del producto
- M HP CU PCP sólo permiten la vaporización/pasteurización del producto aprovechando el principio de la contrapresión

La acción de refrigeración tras la cocción tiene grandes ventajas:

- Muy alta seguridad sanitaria de los alimentos producidos
- Ahorro de energía en la fase posterior de almacenamiento en celda frigorífica, porque el producto ya refrigerado en el sistema PCP no afectará a la temperatura de la celda
- Sin cambios de temperatura perjudiciales para los productos que ya están en la celda



VENTAJAS

- ✓ Uniformidad de temperatura y estabilidad térmica
- ✓ Producción homogénea
- ✓ Flexibilidad de uso para adaptarse a las exigencias del mercado
- ✓ Reducción de la carga bacteriana y aumento de la seguridad alimentaria
- ✓ Seguridad y facilidad de uso
- ✓ Rápida limpieza e higiene
- ✓ Alta fiabilidad con bajos costes de mantenimiento
- ✓ Economía de gestión y ahorro

APLICACIONES



**CARNES
Y EMBUTIDOS**



FRUTA



PESCADO



**PLATOS
PREPARADOS**



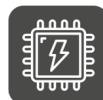
QUESOS



**ALIMENTOS
PARA
MASCOTAS**



VERDURAS



**PRODUCTOS
NO
ALIMENTARIOS**

