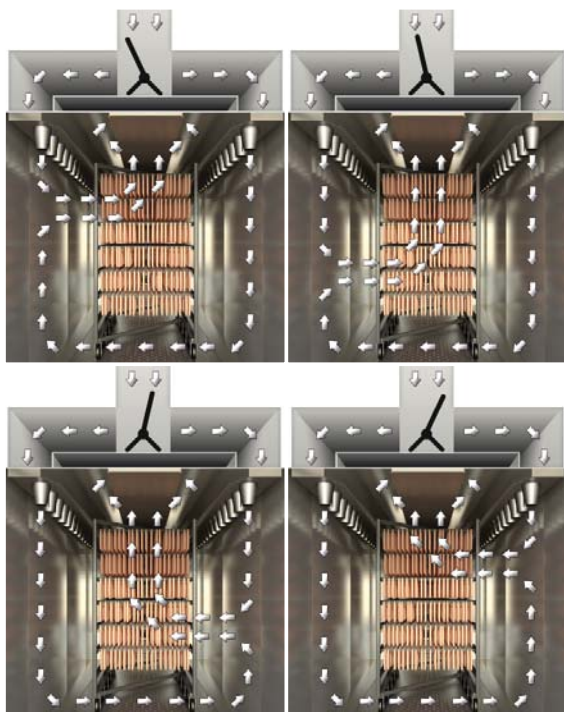


VENTAJAS

1. MUY BUENA EFICIENCIA ENERGÉTICA
2. UNIFORMIDAD ABSOLUTA DE LOS PROCESOS Y PRODUCTOS
3. CUALIDAD TENTADORA
4. HIGIENE EXCELENTE

CONDICIONES REOTÉCNICAS



Para producir un producto superior con una calidad constante en el menor tiempo posible, en todas las zonas de la cámara deben dominar las mismas condiciones climáticas y reotécnicas.

El ventilador de aire radial hace rodar todo el volumen de la cámara varias veces por minuto en intervalos adaptados al proceso y, de esta manera, garantiza que el resultado sea siempre un producto perfecto con una calidad constante. Además, el probado sistema de válvulas de cambio de dirección proporciona una circulación de aire dinámica en el producto, con lo que se consigue una uniformidad superior.

Cada uno de sus productos atraviesa el margen de enfriamiento crítico de entre 40 °C y 15 °C de forma especialmente rápida y uniforme.



Fig.: válvula de cambio de dirección de VEMAG

OPCIONES



DISPOSITIVO DE COCCIÓN

Cocinar con vapor permite utilizar el dispositivo de cocción, que no solo sirve para cocinar los productos, sino también para desinfectar la caja de la instalación.



SISTEMA DE CIRCULACIÓN DE AGUA FRÍA

Un sistema de reciclaje que ahorra energía para productos envasados en una manguera impermeable al agua en la cual se depura agua de ducha fría y se vuelve a introducir en el proceso.



VARIANTES DE LA PUERTA

Para las varias necesidades, ofrecemos una puerta de elevación/descenso, la puerta enrollable o una puerta en el diseño del paso. Un abrepuertas automático ventila la cámara después del proceso y drena el agua de la caja de la instalación.



SISTEMA DE LIMPIEZA CIP TOTALMENTE AUTOMÁTICO

La limpieza central totalmente automática con boquillas giratorias en la cámara consigue la mejor higiene. Hay una bomba de espuma disponible opcionalmente.



TRANSPORTE POR EL SUELO AUTOMÁTICO

Seleccionando el transporte por el suelo automático y el Transit Design, tiene la oportunidad de ampliar la automatización de su instalación de refrigeración intensiva.



TRANSPORTE AUTOMÁTICO CON CARROS COLGADOS

Como alternativa al transporte automático con carros que se mueven por el suelo, ofrecemos el transporte automático con carros colgados.



TIPO DE REFRIGERANTE

Se puede decidir si la instalación se diseña para que el refrigerante sea amoníaco, gas freón o glicol.



SISTEMA DE GESTIÓN Y DOCUMENTACIÓN CENTRAL (LDS)

Procesos de producción complejos y componentes de instalaciones ampliamente distribuidos se reducen a una vista de conjunto segura y cómoda para el operador.



CONEXIÓN ETHERNET

Se envían mensajes por correo electrónico a un distribuidor de correo definido.



TECHNICAL DATA



Fig. 1: 1 fila

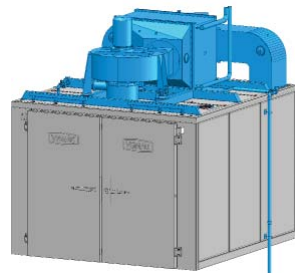


Fig. 2: 2 filas

MÁQUINA	CANTIDAD DE CARROS	DIMENSIONES EXTERIORES				DIMENSIONES INTERIORES	
		LONGITUD	ANCHURA	PROFUNDIDAD	ALTURA INCL. MÁQUINA	ANCHURA x LONGITUD REALES	SUPERFICIE OCUPADA REAL
		mm	mm	mm	mm	mm	m ²
1 FILA	2	2413	1920/1750	1466	3170/3320; 3780/3930	2100 x 1025	2.2
	3	3468	1920/1750	1267	3224 ; 3654	3150 x 1025	3.2
	4	4523	1920/1750	1603	3266 ; 3932	4200 x 1025	4.3
	5	5578	1920/1750	-	3910	5250 x 1025	5.4
	6	6633	1920/1750	-	3921/4069	6300 x 1025	6.5
	8	8747	1920/1750	-	4095/4241	8400 x 1025	8.6
2 FILA	6	3468	3300	1384	3411 ; 3910	3150 x 2050	6.5
	8	4523	3300	1531	3411 ; 4080	4200 x 2050	8.6
	12	6633	3300	-	4230	6300 x 2050	12.9

Indicaciones:

- Más tamaños y modelos bajo consulta
- Detrás de las instalaciones se necesita una entrada de servicio de unos 800 mm

Se puede conseguir una utilización económicamente óptima del potencial de nuestras instalaciones utilizando nuestros consultores que trabajan en todo el mundo. No dude en hablar con nosotros:

VEMAG ANLAGENBAU GmbH

Weserstraße 32 • 27283 Verden
Tel.: +49 (0) 4231/777-7 • vertrieb@vemag-anlagenbau.de
www.vemag-anlagenbau.com

Persona de contacto:

Distribución
Tel.: +49 (0) 4231/777-7 • Fax: +49 (0) 4231/777-868
vertrieb@vemag-anlagenbau.de

Versión 1.0 - 2015
Salvo modificaciones técnicas
© Gestión de productos



INSTALACIÓN DE REFRIGERACIÓN INTENSIVA

La instalación de refrigeración intensiva es la solución perfecta para la refrigeración con aire y agua combinada. Los embutidos, los productos cárnicos y el pescado, así como otros alimentos adecuados, se refrigeran con agua de ducha y aire justo después del tratamiento con calor hasta que alcancen una temperatura central determinada. Los productos pueden envasarse de inmediato.

