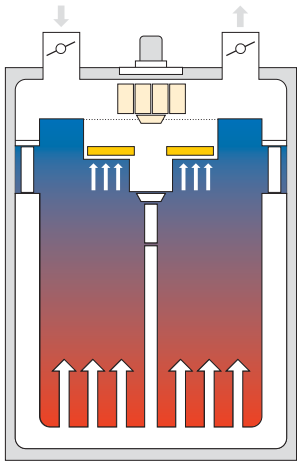
FORNO DE COCÇÃO

Chiacchiera

MAQUINARIA PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR

www.chiacchiera.com.ar



› FORNO DE COCÇÃO

Desenhado para processar alimentos cárneos e frios: temperar, defumar, cozinhar e secar.

CONSTRUÍDO COMPLETAMENTE EM
AÇO INOX, QUALIDADE AISI 304

Controlado de forma totalmente automática por um microprocessador que regula as seqüências programadas para cada processo de produção. Este microprocessador pode armazenar programas diferentes e é possível, para cada um deles, ler os valores de comandos e atuais bem como o tempo residual para terminar o segmento de programa em andamento. Além disso, é possível controlar a umidade relativa do interior da câmera, a temperatura do ar recirculado e a temperatura do núcleo do produto, o que fornece ao usuário uma total liberdade para configurar um programa de processo que se adapte ao produto desejado.

› CONSTRUÇÃO

Modular e desmontável, sólida e totalmente executada em aço inoxidável, AISI 304 incluso a estrutura interior dos painéis do teto, paredes e piso. A terminação interior com polido sanitário dos painéis possibilita uma profunda limpeza do equipamento logo depois de uma jornada ou do processo de produção. O isolamento térmico está executado com lã mineral de alta densidade e poliuretano injetado em espessuras adequadas que minimizam a perda de calor através dos painéis o que possibilita poupar energia. A calefação pode executar-se com instalações a vapor ou a gás natural. A configuração do forno, pela sua construção modular, será adequada à necessidade do cliente podendo fornecer instalações de um ou vários carros paralelos, por isso também pode construir-se com portas de acesso em um ou em ambas as frentes.

› FUNCIONAMENTO

O ar na câmera é movimentado por uma turbina dentro de um circuito de ar que aloja a superfície de intercâmbio de calor, a qual esquenta o ar recirculado com vapor de mediana pressão. No desenho geral foi observada a obtenção de altas velocidades de ar para assegurar uma distribuição uniforme na câmera. A renovação do ar na mesma é realizado por ambas as chaminés para ingresso e egresso e ambas as válvulas controladas com micro cilindros pneumáticos através do microprocessador e do psicrômetro de que dispõe o forno. Também é possível realizar a cocção por umidade através de injeção de vapor sobre saturado de baixa pressão por meio de difusores que a câmera tem no seu interior. O defumado é obtido de duas maneiras diferentes (à escolha do cliente), a saber: com equipamentos geradores de fumo por combustão sem chama de chips de madeira aromática ou com fumo líquido, o qual produz, pela ação do ar comprimido filtrado, uma nuvem intensa dentro da câmera. Ambas as soluções de defumado são controladas pelo microprocessador como um segmento mais do programa de processo e pelo qual serão atingidos os resultados desejados de um excelente sabor e cor do defumado.

› PRODUÇÃO

De maneira genérica a produção pode ser estimada em 300 kg por carro e por ciclo de cocção, dependendo do tipo de produto a cozinhar e especialmente do tamanho e peso de cada peça.

Chiacchiera

EMPRESA CERTIFICADA
ISO 9001:2015

As dimensões e o design são ilustrativos.
Máquinas personalizáveis de acordo com as especificações do cliente.

Contacte-nos para cotação ou aconselhamento.

Alfonso Chiacchiera SRL - Catamarca 1149 (RN9) Roldán, Santa Fe - Argentina / tel: +54 341 4961083

www.chiacchiera.com.ar