

Sterilizzatori e pastorizzatori per alimenti confezionati

FOREN Sterilizzatori e pastorizzatori per alimenti confezionati.....pag. 172

Abbiamo realizzato un sistema di circolazione dell'aria in forno statico altamente efficace e di costo limitato, con il pregio di mantenere le temperature interne omogenee, con minime differenze tra la parte superiore e quella inferiore.

DESCRIZIONE

La pastorizzazione finale di un prodotto confezionato è la garanzia più valida di igiene e durata. Le moderne confezioni di materiale plastico sono difficilmente compatibili con vapore o acqua calda. Un trattamento ad aria calda è la soluzione migliore, ma deve essere un sistema efficiente ed omogeneo.

Abbiamo realizzato un sistema di circolazione dell'aria in forno statico altamente efficace e di costo limitato, con il pregio di mantenere le temperature interne omogenee, con minime differenze tra la parte superiore e quella inferiore.

Ideale per la pastorizzazione di: paste fresche; paste precotte; piatti pronti; prodotti di panetteria; pizze; altri prodotti.

COSTRUZIONE

Il forno è costituito da un box in pannelli di lamiera di acciaio Inox AISI 304 con intercapedine in poliuretano (esterno) e lana di roccia (all'interno).

Tutti i materiali elettrici ed idraulici utilizzati sono di prima qualità e conformi alle normative vigenti.

OPTIONAL

- Segnalazione luminosa ad intermittenza
- Segnalazione acustica di avvenuto fine ciclo
- Segnalatore grafico per la registrazione dell'andamento della temperatura
- Carrelli portacestelli
- Cestelli portaconfezioni



Foren elettrico in fase di collaudo presso i nostri stabilimenti



Il quadro elettrico installato sui FOREN

FOREN Sterilizzatori e pastorizzatori per alimenti confezionati

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

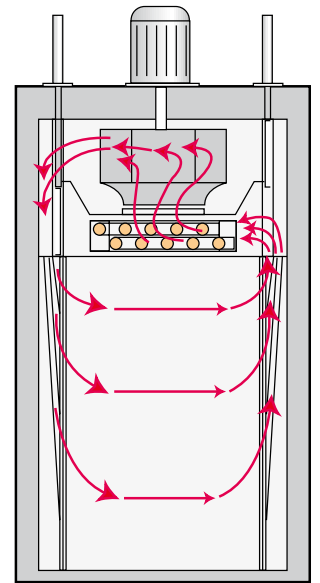
L'aria, movimentata da un ventilatore centrifugo ad alto rendimento, percorre un circuito chiuso.

Durante questo percorso, l'aria attraversa le resistenze elettriche (Foren/EL) o le batterie a vapore (Foren/VAP), venendo così riscaldata ad una temperatura precedentemente impostata dall'operatore mediante apposito termoregolatore posto sul quadro comandi ($T_{max} = 96^{\circ}C$).

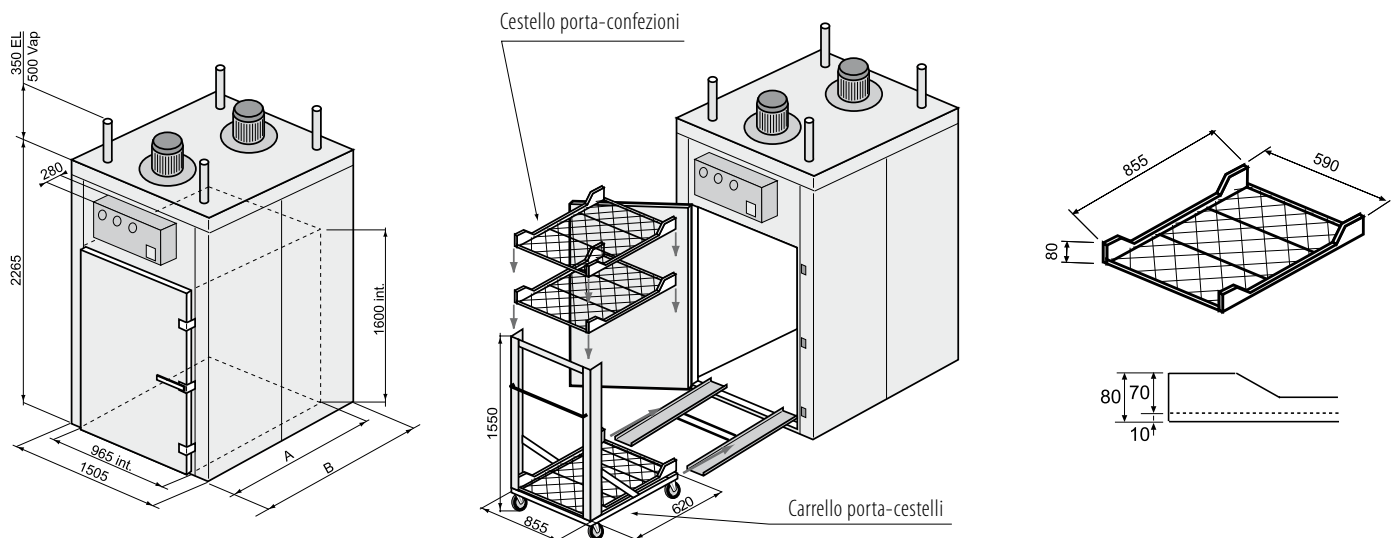
Il forno è in grado di garantire la massima omogeneità di temperatura nel suo interno grazie ad un particolare sistema di mandata ed aspirazione aria e all'intervento, ad intervalli regolari preimpostati, di apposite serrande elettropneumatiche che provvedono ad invertire il senso di rotazione dell'aria.

In questo modo i prodotti posti nel vano forno possono essere, gradatamente ed uniformemente, portati alla temperatura prestabilita per un tempo determinato.

Tutto il processo è regolato da un apposito PLC a quadro elettrico.



DIMENSIONI DI INGOMBRO



FOREN A VAPORE

Modello	Calorie totali assorbite (Kcal)	Consumo vapore (Kg/h)	Pressione vapore (bar)	Assorbimento ventilatore 1400 rpm (kW)	Alimentazione aria compressa (bar)	Portata aria ventilatore (m³/h)	Peso (Kg)	Tensione (V)	dB(A)	A (mm)	B (mm)
FOREN 1/VAP	10000	20	2÷4	3	7	4800	400	380	71	700	900
FOREN 2/VAP	20000	40	2÷4	3+3	7	9600	600	380	71	1400	1600
FOREN 3/VAP	30000	60	2÷4	3+3+3	7	14400	800	380	71	2100	2300

FOREN ELETTRICO

Modello	Potenza totale (kW)	Assorbimento resistenza iniziale (kW)	Assorbimento resistenza finale (kW)	Alimentazione aria compressa (bar)	Portata aria ventilatore (m³/h)	Peso (Kg)	Tensione (V)	dB(A)	A (mm)	B (mm)
FOREN 1/EL	9+3	9	4,5	7	4800	400	380	71	700	900
FOREN 2/EL	18+6	18	9	7	9600	600	380	71	1400	1600
FOREN 3/EL	27+9	27	13,5	7	14400	800	380	71	2100	2300

