

CUPTOARE SPIRALE



Micro

Mini

Medium

Large

X Large

Unitherm utilizează procese de transfer termic specifice, personalizate, pentru a optimiza preparatele Dvs.alimentare . La achiziționarea unui Cuptor Spiral Unitherm, vi se vor da patru posibilități de reglaje : timpul, temperatura, umiditatea și debitul ventilatorului. *In plus* față de aceste reglaje vi se vor propune două opțiuni : Cuptor Spiral cu circulație forțată de aer și Cuptor Spiral cu Convecție de aer(Aspirație/Refulare).

Randamente superioare se realizează prin sinergia dintre mai mulți factori.Cuptoarele Spirale Unitherm sunt proiectate în principal pentru a recupera sururile care în general sunt pierdute, rezultând un randament superior cu 1 - 2 %.

* Redefinirea consistenței produsului printr-o circulație a aerului proiectată și executată specific aplicației

* Controlul complet al parametrilor permite realizarea unor reglaje ajustate pentru randamente maxime

Eficiența îmbunătățită poate fi interpretată pe mai multe paliere/randuri

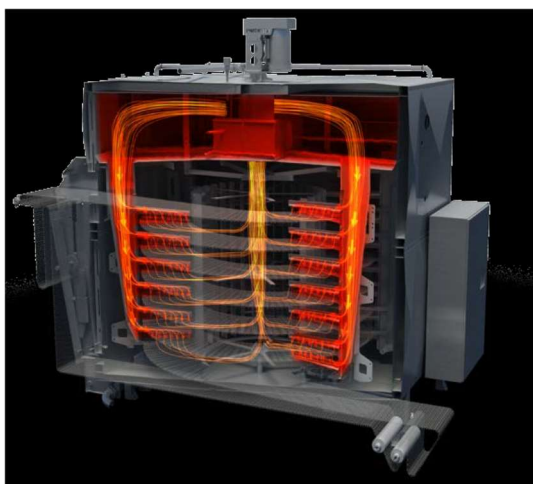
- * Circulația aerului este realizată ca să reducă timpul de coacere, conducând la capacități superioare
- * O selectare cu ușurință a rețetelor; este suficient un click pe un buton pentru a schimba produsul
- * După atingerea temperaturii, cuptorul este proiectat să mențină temperatura în interior și să funcționeze cu un consum de energie de aprox. 40%; senzori de umiditate și temperatură sunt montați pentru a menține valorile dorite.
- * Proiectat special pentru a minimaliza pierderile de abur și energie la strangulările din zona de alimentare și evacuare

Flexibilitate maximă obținută prin controlul cu PLC, cu ecran tactil, face ca managementul și crearea rețetelor să fie "floare la ureche". Cuptoarele spirale Unitherm funcționează în liniile de producție - pui, porc, vită, amidonuri, mâncăruri gata preparate, legume, produse formate, cărnuri cu os sau fără os, produse acoperite, marinate, congelate superficial, pungi și altele.

- * Timpi de rezidență adaptabili(de la 4 la 70 de minute, recomandabil)
- * Prăjire, coacere, abur, convecție sau circulație forțată de aer(de șoc), combinație a acestora
- * Diferite lățimi de bandă disponibile
- * Proiectate pentru capacitatea Dvs. și cerințelor de creșteri ulterioare
- * Prevăzute cu mai mai multe uși pentru acces complet în interiorul mașinii

Spațiu redus necesar pentru execuția compactă Unitherm , pentru orice cerință de capacitate. Cuptorul spiral Unitherm Micro este cel mai mic cuptor spiral de pe piață. Modele Micro și Mini sunt expediate într-o singură piesa și sunt ușor de instalat și racordat.

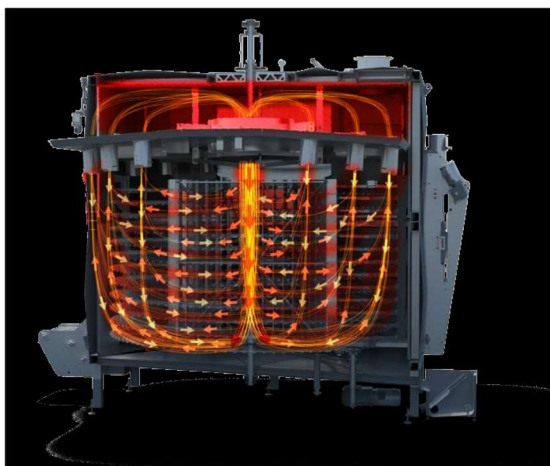
Cuptorul spiral Unitherm cu circulație forțată



Când se folosește circulația forțată

Aceasta este recomandată pentru suprafețe plane sau când aerul poate fi trecut peste produs (de. ex. piept de pui, pastă de hamburgeri, compoziție de cârnați,...)

Cuptorul spiral Unitherm cu convecție



Când se folosește curent de aer cu convecție

Recomandat pentru forme neregulate sau dacă produsul necesită să fie "învăluit" de energie pentru a se realiza o uniformitate optimă (de ex. păsări întregi, chiftele, mâncăruri gata preparate, bacon feliat,...)



CARACTERISTICI TEHNICE

Tipul cuptorului	Lungime (cm)	Lățime(cm)	Inălțime(cm)	Lățimea benzii(mm)	Numărul de rânduri	Capacitate Kg/h
MICRO	239	173	240	300	4 - 8	100 - 200
MINI	411	231	315	400	5 - 10	340 - 815
MEDIUM	521	381	452	600	7 - 12	1.350 - 2.250
LARGE	648	498	500	1.000	9 - 14	4.500 - 6.800
X LARGE	799	625	602	1.000	10 - 15	Max. 9.070

CUPTOR LINIAR RAPIDFLOW



Linear rapid flow

Cuptorul liniar Rapidflow are multiple zone independent controlate, cu diverse viteze de aer . Acest curent de aer de mare viteză este recirculat prin schimbătorul de căldură de 60 de ori la fiecare 2 1/2 secunde creind o atmosferă termică perfectă pentru o rapidă și uniformă coacere sau

glazurare/rumenire, a oricărui tip de produs. Fie ca rumeniți pui întregi , coaceți plăcinte sau quiche ori rumeniți specialități, Rapidflow este utilajul versatil , la care temperatura se poate regla până la 350°C.

FLEXIBILITATE

- * Coacere, prăjire/rumenire, aburire sau o combinație a acestora
- * Control de timpi, temperatură, viteze de aer, umiditate
- * Multiple zone independente
- * Sistem modular
- * Selecție de rețete multiple

PROFITABILITATE SI EFICIENTA

- * Eficiență energetică
- * Timpi de întrerupere minimali
- * Versiune electrică sau cu gaz

IGIENIZARE SI SIGURANTA

- * Spălare bandă în linie
- * C.I.P.
- * Partea inferioară si drenul, în pantă
- * Design igienic AMI, aviz CE
- * Suport prin Ethernet

UTILAJE PENTRU GATIT IN INFRAROSU, CU GAZ



Micro



Mini



Medium

CARACTERISTICI TEHNICE

Tipul utilajului	Lungime (cm)	Lățime (cm)	Înălțime (cm)	Lățime bandă(mm)	Capacitate kg/h
MICRO	780	340	229*	200	115
MINI	2210	206	246**	760	1.800

MEDIUM	2.210	206	246 ***	1.000	2.700
--------	-------	-----	---------	-------	-------

* Ventilatorul nu este inclus

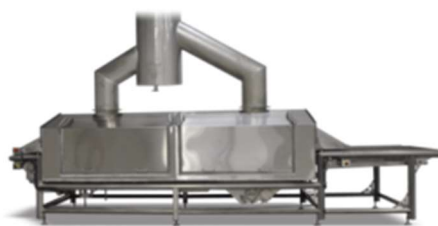
* Funcție de numărul de trasee

*** Variaza funcție de numărul de trasee

GRATARE CU FLACARA SI MARCATOARE



Mini



Large



XL

Cu ajutorul grătarelor cu flacără puteți realiza produse care să arate și să aibă gustul produselor făcute la grătarul tradițional. Grătarele cu flacără folosesc flacără directă și inele flotante de marcare a pieselor, realizând nu numai un marcaj dar și o autentică culoare de prăjire.

PRINCIPALELE AVANTAJE

- * Un aspect mai plăcut al produsului
- * Gust și culoare adăugate
- * Prăjire uniformă dealungul benzii
- * Posibilități multiple de marcaj
- * Se poate monta în linie , înaintea sau după gătire

CAUTERIZARE

- * Abur
- * Flacăra
- * Infraroșu

CARACTERISTICI TEHNICE

Tipul grătarului	Lungime (cm)	Lățime(cm)	Înălțime(cm) *	Lățimea benzii(cm)	Numărul de arzatoare	Capacitate Kg/h
MICRO	188	119	150	300	6	100 - 205
MINI	262	152	157	600	8	340 - 815
MINI 2.0	353	173	157	600	12	680 - 1.135
MINI 3.0	500	196	145	600	16	1.100 - 1.800
MEDIUM	498	211	170	1.000	12	1.350 - 2.250
LARGE	589	216	196	1.000	24	4.500 - 6.800

X LARGE	615	264	249	1.500	24	Max. 9.000
---------	-----	-----	-----	-------	----	------------

* Nu este inclus ventilatorul, coșul și/sau pantalonul în Y

TUNEL DE FOC



Tunel de foc

Doriți un produs fiert, autentic, cu flacără , fără nici un fel de complicații ? Tunelul de foc este unicul sistem de prăjire instantanee pentru rumenirea cu flacără a puilor, ale șuncilor sau a altor preparate din carne de dimensiuni mari. Folosind mai multe arzătoare inelare, rumenește produsul pe toate părțile,

cu o rata de 4 - 15 unități /minut. Tunelul poate fi utilizat înainte de fierbere pentru a se obține efectul maxim de rumenire, cu scăzăminte minime sau după fierbere, pentru pasteurizarea produsului.

CARACTERISTICI TEHNICE

Dimensiuni : 180 x 120 x 250

Lățimea benzii : 300 mm

Capacitatea : 200 - 400 kg/h

UNITATI DE FIERBERE IN APA - AQUAFLOW



Micro Aquaflow



Aquaflow cu 2 zone



Aquaflow cu 3 zone

CARACTERISTICI TEHNICE

Tip/model	Lungime cm	Lățime cm	Înălțime cm	Dimensiunea tăvii mm	Lățimea benzii mm	Capacitate kg/h
MICRO AQUAFLOW	356	173	132	685 x 1.041 x 51	-	
MINI AQUAFLOW	561	231	183	-	1.000	225 - 900
DOUBLE-ZONE AQUAFLOW	878	333	305	-	1.422	450 -1.350
TRIPLE-ZONE AQUAFLOW	1.168	272	386	-	1.700	1.350 - 4.500

Modelul **MICRO** este o unitate doar de fierbere în apă .

Modelul **MINI** este cel mai popular model pentru fierberea produselor cu amidon(paste, orez, cartofi, mămliga, etc.) . Poate fi utilizată în conjuncție cu o unitate de răcire.

Modelul **DOUBLE-ZONE** oferă performanțe neegale pentru aplicațiile sub vid, cum ar fi : piept de pui, coaste scurte, legume, produse cu amidon și chiar ouă. Prin deplasarea produsului din zona caldă în zona rece, se asigură o calitate constant superioară a produsului.

Modelul **TRIPLE-ZONE** . Pentru marea majoritate a aplicațiilor de fierbere, este nevoie de un timp dublu de răcire a produsului față de timpul de fierbere. Acest model asigură o soluție continuă pentru aplicații cu capacități mari de producție, care va beneficia de avantajul a 2 zone de răcire. Fie ca veți fierbe

piept de pasăre, friptură din fleică,etc. aceasta unitate va realiza un produs finit de cea mai înaltă calitate și randament.

RACITOARE CU APA AQUAFLOW



MINI RACITOR AQUAFLOW



AQUAFLOW CU 2 ZONE DE RACIRE



AQUAFLOW CU 3 ZONE DE RACIRE

Pentru transferul de caldură, nimic nu este mai eficientă decât apa. Răcitoarele noastre cu apă Aquaflow sunt execuții personalizate pentru a se atinge cele trei grade de răcire (până la 4°C), într-un timp scurt, utilizând combinația perfectă între volumul, deplasarea și recircularea apei. Aceste sisteme asigură o soluție unică și eficientă pentru o varietate de aplicații de răcire, de la pungi post-fierte până la hot dog, orez și paste pasteurizate.

FLEXIBILITATE

- * Răcire pre sau post ambalare
- * Zone și timpi independenți
- * Dimensiuni de benzi și de mașini personalizate

PROFITABILITATE SI EFICIENTA

- * Timpi de răcire reduși
- * Proces continuu
- * Amprentă redusă la sol
- * Eficiență energetică
- * Distribuitor de barbotaj

IGIENIZARE SI SIGURANTA

- * Filtre multiple
- * Spălare în linie
- * Rezultate uniforme - Uniformitate
- * Design igienic AMI, aviz CE
- * Suport prin Ethernet

CARACTERISTICI TEHNICE

Model	Lungime cm	Lățime cm	Înălțime cm	Lățime bandă mm	Capacitate kg/h
MINI AQUAFLOW CHILLER	559	165	183	1.000	225 - 900
DOUBLE-ZONE AQUAFLOW CHILLER	879	231	305	1.400	450 -1.350

TRIPLE-ZONE AQUAFLOW CHILLER	1.168	272	386	1.700	1.350 - 4.500
---------------------------------	-------	-----	-----	-------	---------------

PASTEURIZATOARE

PASTEURIZATOARE SPIRALE



Pasteurizator spiral MICRO



Pasteurizator spiral MINI



Pasteurizator spiral MARE

Vreți să faceți primul pas spre un proces de producție continuu ? Pasteurizatoarele spirale asigură protecția împotriva germenilor patogeni și asigură siguranța produselor Dvs, RTE(Ready to Eat). Fie că veți pasteuriza produse gata preparate în tăvițe, veți fierbe orez în pungulițe sau veți procesa baby food în săculețe, pasteurizatoarele spirale vor îmbunătăți substanțial atât siguranța alimentară cât și perioada de garanție de păstrare la raft. Pasteurizatoarele spirale vă vor da accesul la un nivel înalt de control a contaminării încrucișate, totul în condițiile unei proiecții la sol economice.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tipul pasteurizatorului	Lungime (cm)	Lățime(cm)	Înălțime(cm)	Lățimea benzii(mm)	Numărul de rânduri	Capacitate Kg/h
MICRO	239	173	244	300	4 - 8	100 - 200
MINI	411	231	315	400	5 - 10	340 - 815
MEDIUM	521	381	452	600	7 - 12	1.350 - 2.250
LARGE	648	498	500	1.000	9 - 14	4.500 - 6.800
X LARGE	799	625	602	1.000	10 - 15	Max. 9.070

PASTEURIZATOARE IN INFRAROSU



PASTEURIZATOR MINI CU INFRAROSU

Cu aceste pasteurizatoare se poate obține o reducere de 3-log a Listeria, în doar 60 de secunde , fără o răcire sau cu o răcire redusă după procesul de pasteurizare.



PASTEURIZATOR CU INFRAROSU CU DOUA LINII

PASTEURIZATOARE CU APA



MINI AQUAFLOW PASTEURIZER



DOUBLE-ZONE AQUAFLOW PASTEURIZER



TRIPLE-ZONE AQUAFLOW

Prin eliminarea dublei manipulări și o reducere de 2-log a *Listeria*, în doar câteva minute, cu o răcire minimală, se elimină de asemenea riscurile la care este expus produsul și se îmbunătățește substanțial calitatea.

Sistemul dual permite fie pasteurizarea specialităților de doua ori sau într-un tanc se poate pasteuriza produsul la temperatură ridicată și în cel de la doilea să se răcească imediat. Aceasta mărește eficiența și siguranța, în același timp reducându-se manipulările.

În sistemul cu 3 zone, toate cele 3 zone pot fi folosite doar pentru pasteurizare sau se pot combina pasteurizarea cu răcirea, într-un proces continuu. În fiecare dintre cazuri produsul va fi complet pasteurizat în cca. 2 -3 minute, prelungindu-se garanția la raft și reducându-se riscul de reclamații.

RACITOARE/CONGELATOARE SPIRALE



CONGELATOR SPIRAL MICRO



CONGELATOR SPIRAL MINI



CONGELATOR SPIRAL MEDIU

Ca și răcitoarele liniare, răcitoarele/congelatoarele noastre elimină riscul contaminării încrucișate a produselor pre-ambalate. Deși se pot folosi independent, răcitoarele/congelatoarele au fost proiectate să facă pereche cu Cuptoarele Spirale, ca parte a unui proces continuu de coacere și răcire.

Un proces continuu îmbunătățește eficiența și randamentul prin conectarea evacuării cuptorului cu intrarea răcitorului, reducându-se în acest fel timpii de transport și amprenta la sol a echipamentelor.

FLEXIBILITATEA

- * Răcire
- * Timp, temperaturi și viteze de aer reglabile
- * Dimensiuni personalizate ale benzilor și mașinilor

PROFITABILITATE SI EFICIENTA

- * Timp de răcire redus
- * Pierderi prin evaporare reduse
- * Funcționare cu freon sau amoniac
- * Viteze mari de aer

IGIENIZARE SI SIGURANTA

- * Sterilizare cu abur
- * CIP
- * Spălare bandă în linie
- * Design igienic AML, aviz CE
- * Suport prin Ethernet

CARACTERISTICI TEHNICE

Model	Lungime cm	Lățime cm	Înălțime cm	Lățime bandă mm	Capacitate kg/h
MICRO SPIRAL FREEZER	300	180	240	300	100 - 200
MINI SPIRAL FREEZER	480	240	320	400	350 - 800
MEDIUM SPIRAL	864	554	401	600	1.350 - 2.250

FREEZER					
LARGE SPIRAL FREEZER	1103	753	488	1.000	4.500 - 6.800
XL SPIRAL FREEZER	103	753	759	1.000	Pana la 9.070

CONGELATOR DE SUPRAFATA (CRUSTA)



CONGELATOR DE SUPRAFATA/CRUSTA

Model : CRUST FREEZER

Dimensiuni : 600 x 180 x 210 cm

Latime banda : 1.000 mm

Capacitate : 220 - 680 kg/h

Pentru o feliere eficientă , temperatura optimă la șuncă sau la șunca de curcan este de - 4 : -6 °C la suprafață și +1,7°C în centrul produsului. **Tehnologia de congelare superficială patentată de Unitherm** optimizează condițiile pentru fiecare calup , într-un proces liniar. Congelatoarele noastre de suprafață congelează suprafața exterioară a fiecărui calup, conform specificației Dvs., utilizând fie freon sau amoniac la -40°C. Utilajul nostru este singurul congelator vertical de pe piață și singurul cu opțiune mecanică, care va asigura o soluție solidă, mai puțin scumpă, care are o amprentă la sol mai mică decât cele cu CO2 sau azot. Aceasta mărește profitabilitatea și productivitatea, în timp ce se reduc costurile de producție.

Unică în faza de proiectare a congelatorului este faza de igienizare în care se sterilizează congelatorul. Pasul de sterilizare face ca piesele din carne să nu fie contaminate cu particule străine în timpul procesului de congelare de suprafață.