

# VENTAJAS

1. MUY BUENA EFICIENCIA ENERGÉTICA
2. UNIFORMIDAD ABSOLUTA DE LOS PROCESOS Y PRODUCTOS
3. HIGH LEVEL OF AUTOMATION & FLEXIBILITY
4. CUALIDAD TENTADORA
5. HIGIENE EXCELENTE

## CONDICIONES REOTÉCNICAS

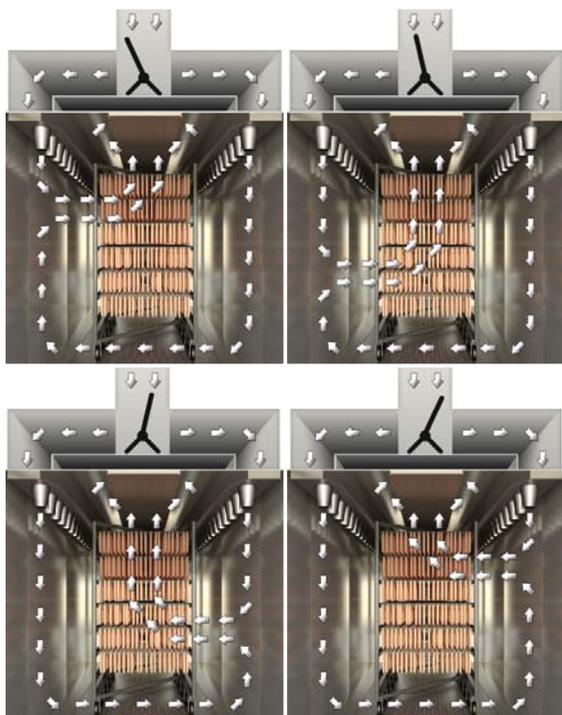


Fig.: válvula de cambio de dirección de VEMAG

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.

Sin válvula de cambio de dirección, se produciría un flujo de aire constante en el centro del carro de ahumado, de modo que no se podría garantizar una producción uniforme y habría graves cambios en la cualidad de los productos.



# OPCIONES



### RECUPERACIÓN DEL CALOR EcoCon

Pre calentando el aire fresco, la demanda de energía puede reducirse hasta un 30 % más.



### GENERADORES DE HUMO

Para los más variados procedimientos de ahumado, ofrecemos opcionalmente generadores de humo de carbonización, sistemas de humo líquido, generadores de humo y vapor y generadores de humo por fricción.



### 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.



### TIPO DE CALENTAMIENTO

La instalación de conjunto térmico está disponible con versión calentada por vapor, con calentamiento por gas y con calentamiento eléctrico.



### VARIANTES DE PUERTA

Para las varias necesidades, ofrecemos una puerta enrollable o una puerta de elevación/descenso totalmente automática para la zona de frío y una puerta de elevación/descenso totalmente automática para la zona de calor. Para pasar de la zona de calor a la zona de frío también se puede utilizar una puerta de elevación/descenso.



### CIP

### 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.



### DISPOSITIVO DE COCCIÓN

Cocinar con vapor permite utilizar el dispositivo de cocción, que no solo sirve para cocinar los productos, sino también para esterilizar la caja de la instalación. Esta opción es válida para la zona de frío de la instalación de conjunto térmico.



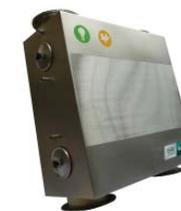
### EQUIPAMIENTO DE HUMO FRÍO

Para los productos que se ahúman respetuosamente con temperaturas bajas, se utiliza un equipamiento de humo frío.



### SISTEMA DE CIRCULACIÓN DEL AGUA HELADA

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



# DATOS TÉCNICOS

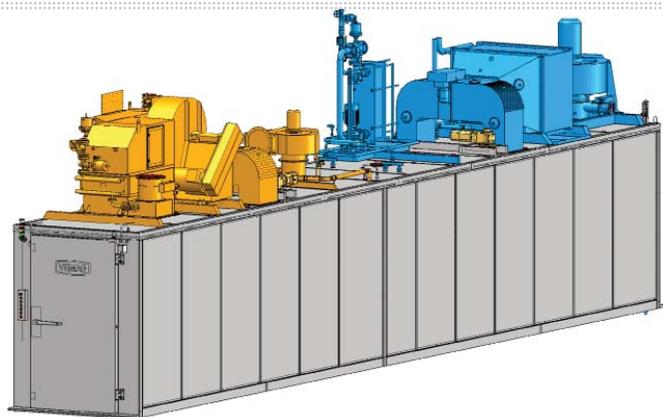


Fig. 1: ICT 6+6, AEROMAT con instalación de refrigeración intensiva secundaria

	CANTIDAD DE CARROS	DIMENSIONES EXTERIORES			DIMENSIONES INTERIORES	
		LONGITUD mm	ANCHURA mm	ALTURA INCL. MÁQUINA mm	ANCHURA × LONGITUD REALES mm	ANCHURA × LONGITUD REAL m <sup>2</sup>
1 FILA	3+3	7658	1920	3658	3150x1025	3.2
	4+4	9768	1920	3732	4200x1025	4.3
	5+5	11878	1920	3910	5250x1025	5.4
	6+6	13988	1920	3921	6300x1025	6.5
	8+8	18208	1920	4095	8400x1025	8.6
2 FILAS	10+10	22428	1920	4531	10500x1025	10.8
	2x3+2x3	7658	3600	3910	3150x2050	6.5
	2x4+2x4	9768	3600	4080	4200x2050	8.6
	2x6+2x6	13988	3600	4230	6300x2050	12.9

**Indicaciones:**

- Más tamaños y modelos bajo consulta
- Detrás de las instalaciones se necesita una entrada de servicio de unos 800 mm
- Todos los datos se refieren a instalaciones con transporte manual del carro de transporte y puerta de dos hojas manual
- (1): solo calentado por vapor (2): no con calentamiento eléctrico

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**  
 Karoline-Herschel-Straße 2 • 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 2.0 2017  
 Salvo modificaciones técnicas  
 © Marketing



## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

# ICT Instalación de conjunto térmico

La instalación de conjunto térmico es una instalación de cocción y de ahumado en caliente con transporte automático en una instalación de refrigeración intensiva secundaria. La instalación perfecta para enrojecimiento, secado, ahumado en frío y en caliente, escaldado, cocción y cocción con aire caliente en el área de ahumado en caliente y de cocción. Finalmente, se realiza el enfriamiento de los alimentos con agua de ducha y aire en el área de refrigeración intensiva.

