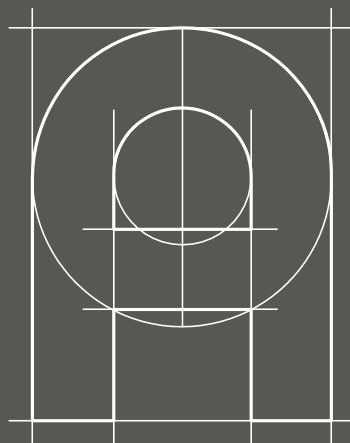
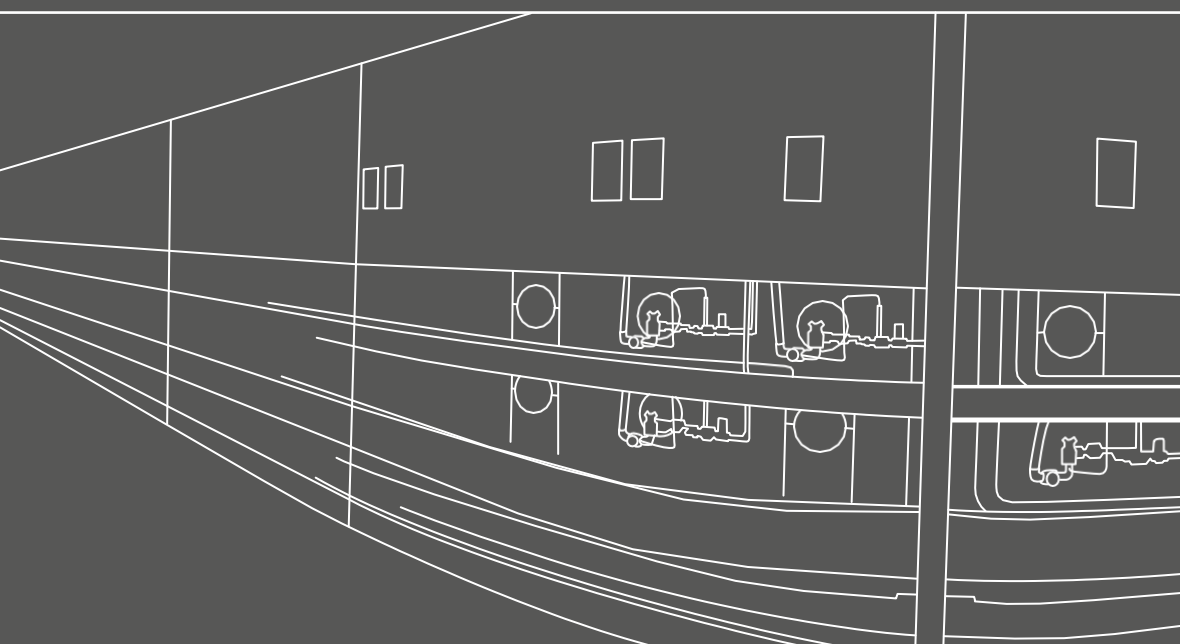




ALITECH
industrial baking systems



HORNOS DE TÚNEL DE COCCIÓN DIRECTA



Made in Italy 



HORNO MODELO TURBOPIZZA

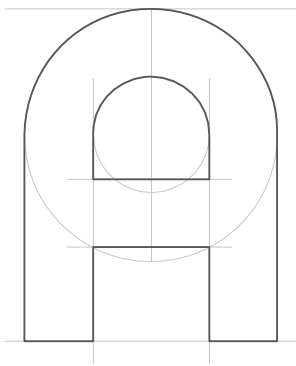
Alitech construye y ensambla en su establecimiento que está completamente equipado para realizar todas las fases de la fabricación. La superficie productiva es de aproximadamente 6.500 m². La superficie de los departamentos técnicos y administrativos es de unos 800 m². La mayor parte de las instalaciones se envía ya premontada de fábrica. El montaje ante el cliente final será ejecutado por personal interno. Alitech diseña en su interior también el software de supervisión de las líneas.

El horno de llama directa "TURBOPIZZA" está diseñado para cocer en breve tiempo y alta temperatura, es adecuado para la producción industrial de pizza con corteza fina, pan árabe etc. El horno puede alcanzar en el interior de la cámara de cocción 450 C°.

La cocción en el interior del túnel se produce por irradiación, convección (contacto con superficie de cocción) **y/o conducción** (turbulencia).

Se trata de un horno especializado en la cocción de productos laminados.





LA ESTRUCTURA

Las cámaras de cocción están fabricadas en acero inoxidable adecuado a altas temperaturas. Las soldaduras se han evitado en lo posible y las partes se han fijado de forma que permitan una dilatación más libre. Las cámaras de cocción se apoyan sobre patas con rodillos locos en los extremos que se deslizan sobre guías de sostén. Esto permite que la estructura se mueva siguiendo la dilatación sin estrés.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Regulación de la cocción / funcionamiento

El horno está constituido por una serie de módulos de unos 4 metros de largo (zonas) que se repiten hasta alcanzar la longitud deseada. Es posible añadir una sección de turbulencia, en donde la cocción se acelera soplando aire caliente sobre el producto.

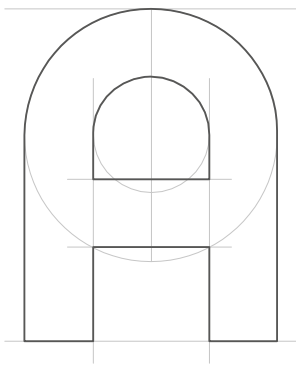
Para obtener la cantidad de calor necesaria para calentar en el menor tiempo posible, dentro del horno están ubicados 3 niveles de quemadores de espada: la primera fila encima del plano de cocción, la segunda fila debajo del plano de cocción, la tercera fila debajo del retorno de la cinta de cocción (precalentamiento). Con el precalentamiento, la cinta de cocción se calienta y se mantiene la temperatura deseada antes de cargar el producto, permitiendo obtener condiciones de cocción homogéneas y constantes por toda la duración del proceso.

Los quemadores encima de la cinta de cocción están colocados debajo de las pantallas deflectoras fáciles de extraer, estas pantallas se calientan gracias a la llama de los quemadores para así multiplicar la irradiación sobre el producto, acelerando su cocción.

El horno está dividido en zonas de regulación, cada una con medición y configuración de la temperatura independiente.

Cada zona tiene su propia extracción de vapor de la cámara de cocción. **Una válvula de mariposa en cada zona regula el flujo de aire/gas a los quemadores** modulando la llama; cada quemador puede estar encendido o apagado. Existen varias configuraciones de la instalación de supervisión y control de los quemadores con distintos niveles de detalle. La extracción de vapor tiene lugar accionando una válvula manual milimetrada.





HIGIENE Y LIMPIEZA

Superficie de cocción

El horno Turbopizza se propone con superficie de cocción de Piedra granito, la clásica solución para la pizza de estilo italiano. La piedra, por sus características físicas (calor específico por kg), transfiere el calor al producto de forma progresiva y constante al punto que la temperatura específica debajo del producto no desciende durante la cocción y esto, además de un efecto positivo sobre la calidad, permite acortar el tiempo de cocción.

El horno dispone de cajones de recogida de la suciedad en la carga y en la descarga. Un cepillo motorizado limpia la superficie de cocción y es particularmente útil para la limpieza de las piedras. El nuevo diseño de la puerta de inspección permite un mejor acceso al interior del horno para limpieza y mantenimiento. En la parte inferior del horno, debajo del retorno de la cinta de cocción, se encuentran las trampillas de acceso para la limpieza.

Interfaz de usuario / Un horno inteligente

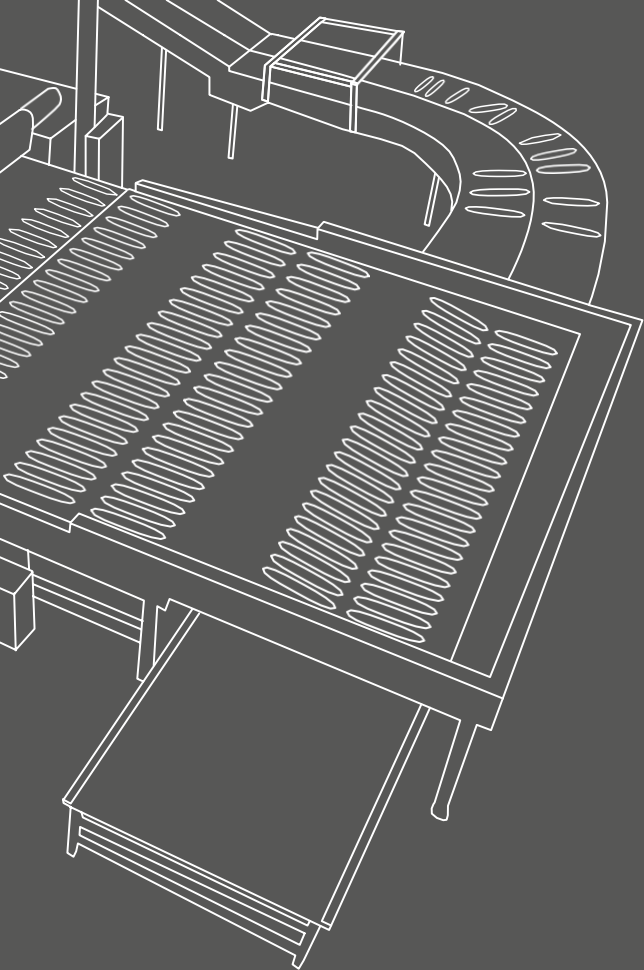
Desde el panel del operador, el supervisor puede gestionar el proceso de cocción de forma exhaustiva.

Se pueden introducir los distintos parámetros de funcionamiento (SET) y verificar los datos reales (IS). Las alarmas se muestran con una explicación y con su correspondiente posición; la página de mantenimiento advertirá del estado de mantenimiento de los distintos componentes; la página de las recetas puede almacenar los parámetros de cocción para los distintos productos.

El nivel de automatización del horno es escalable. En efecto, es posible gestionar automáticamente la apertura de la extracción de vapor en las diferentes zonas, de este modo el operador podrá configurar el horno para las distintas producciones simplemente pulsando un botón en el panel de control.

Con este sistema también es posible gestionar el gap de producto siguiendo el vacío dentro del horno y modificando por consiguiente las condiciones de cocción.





ALITECH

industrial baking systems

Viale Caproni, 15/17 | 38068 Rovereto (TN) - ITALIA
Ph. +39 0464 455400 | Fax +39 0464 455437
info@alitech-online.com | www.alitech-online.com

