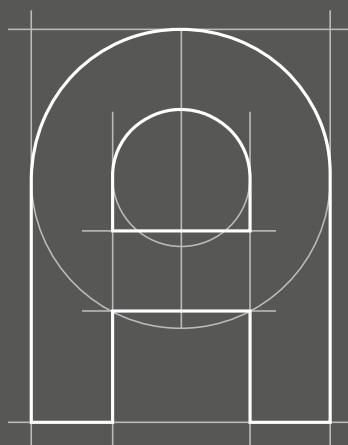
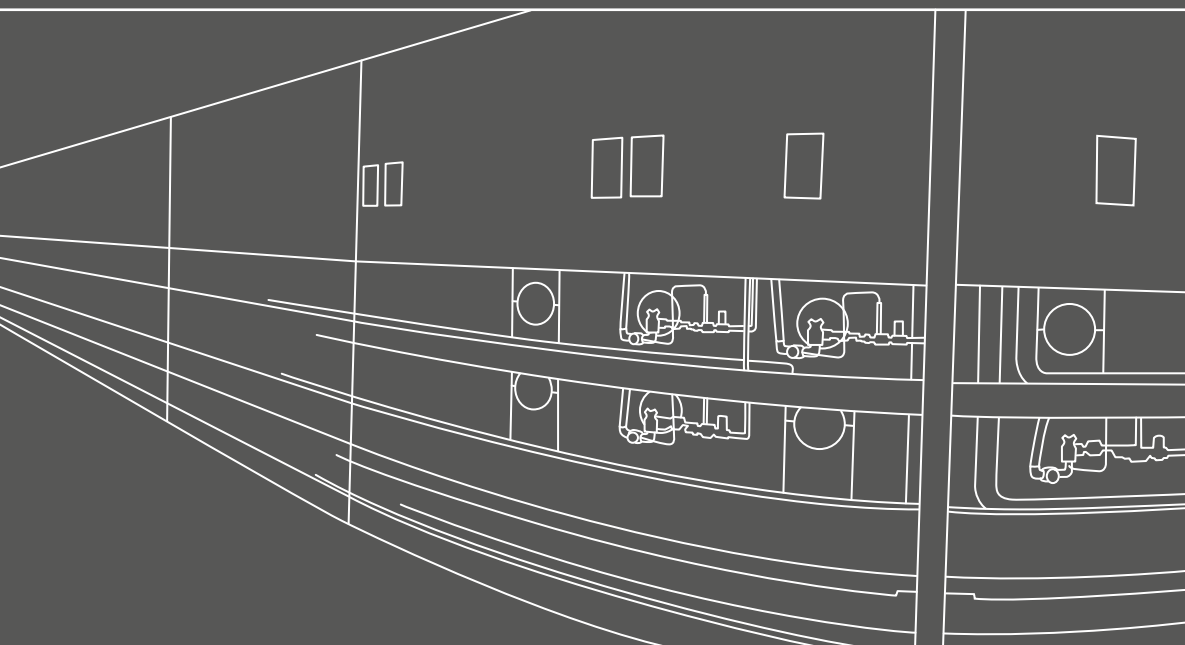


ALITECH
industrial baking systems



FORNI A TUNNEL A COTTURA DIRETTA



Made in Italy 



FORNO MODELLO TURBOPIZZA

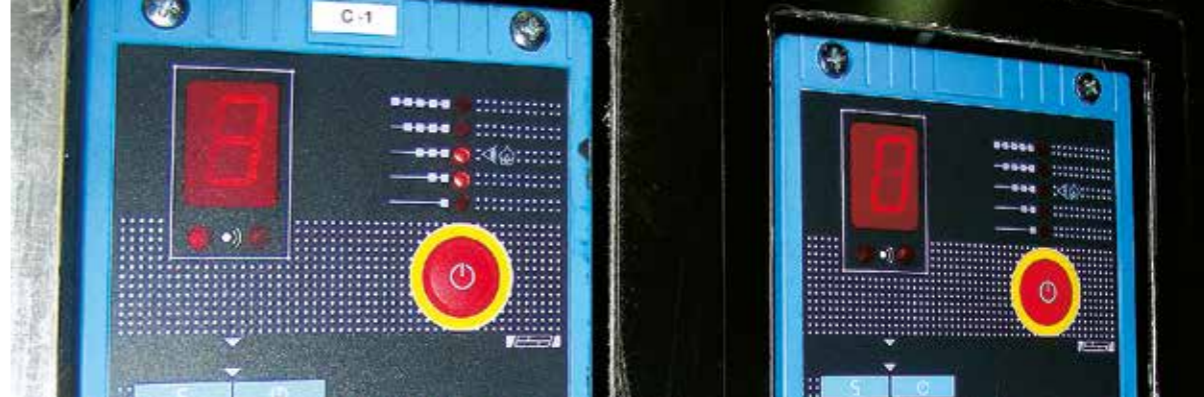
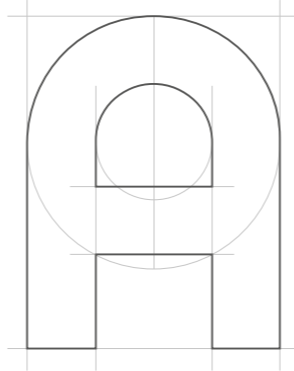
Alitech costruisce e assembla nel proprio stabilimento che è completamente attrezzato per eseguire tutte le fasi della costruzione. La superficie produttiva è di circa 6.500 m². La superficie degli uffici tecnici e amministrativi è di circa 800 m². La maggior parte degli impianti viene premontata in sede prima della spedizione. Il montaggio presso il cliente finale è eseguito da personale interno. Alitech progetta al suo interno anche software di supervisione delle linee.

Il forno a fiamma diretta "TURBOPIZZA" è progettato per cuocere in breve tempo ad alta temperatura, è adatto alla produzione industriale di pizza con crosta fine, pane arabo etc. Il forno può raggiungere all'interno della camera di cottura i 450 C°.

La cottura all'interno del tunnel avviene per irraggiamento, convezione (contatto con superficie di cottura) **e/o per conduzione** (turbolenza).

Si tratta di un forno specializzato nella cottura di prodotti laminati.





LA STRUTTURA

Le camere di cottura sono costruite in acciaio inossidabile adatto ad alte temperature. Dove possibile le saldature sono evitate e le parti sono fissate in modo da permettere una dilatazione più libera. Le camere di cottura sono su gambe con rulli folli alle estremità che scorrono su guide di sostegno. Questo permette alla struttura di muoversi seguendo la dilatazione senza stress.



CARATTERISTICHE TECNICHE

La regolazione della cottura / funzionamento

Il forno è costituito da una serie di moduli lunghi circa 4 metri (zone) che si ripetono fino a raggiungere la lunghezza desiderata. È possibile aggiungere una sezione di turbolenza dove la cottura viene incentivata soffiando aria calda sul prodotto.

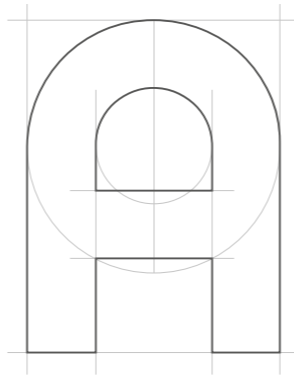
Per ottenere la quantità di calore necessaria a cuocere nel tempo più breve possibile, all'interno del forno sono posizionati 3 livelli di bruciatori a spada: la prima fila sopra il piano di cottura, la seconda fila sotto il piano di cottura, la terza fila sotto il ritorno del nastro di cottura (preriscaldamento). Con il preriscaldamento il nastro di cottura viene riscaldato e mantenuto alla temperatura desiderata prima del carico del prodotto, permettendo di ottenere condizioni di cottura omogenee e costanti per tutta la durata del processo.

I bruciatori sopra il nastro di cottura sono posizionati sotto agli schermi deflettori facilmente rimovibili, questi schermi sono arroventati dalla fiamma dei bruciatori così da moltiplicare l'irraggiamento sul prodotto, accelerandone la cottura.

Il forno è diviso in zone di regolazione, ognuna con una rilevazione e impostazione della temperatura indipendente.

Ogni zona ha la propria estrazione del vapore dalla camera di cottura. **Una valvola a farfalla per ogni zona aggiusta il flusso di aria/gas ai bruciatori** modulandone la fiamma; ogni bruciatore può essere acceso o spento. Sono possibili varie configurazioni dell'impianto di supervisione e controllo dei bruciatori con diversi livelli di dettaglio. L'estrazione vapore avviene azionando una serranda manuale millimetrata.





IGIENE E PULIZIA

La superficie di cottura

Il forno Turbopizza viene proposto con superficie di cottura in Pietra granito, la classica soluzione per la pizza stile italiano. La pietra, per le sue caratteristiche fisiche (calore specifico per kg) rilascia il calore al prodotto in modo progressivo e costante, tanto che la temperatura specifica sotto il prodotto non cala durante la cottura e questo, oltre a un effetto positivo sulla qualità, permette di accorciare il tempo di cottura.

Il forno è dotato di cassette di raccolta dello sporco al carico e allo scarico. Una spazzola motorizzata pulisce la superficie di cottura ed è particolarmente utile per la pulizia delle pietre.

Il nuovo disegno della porta di ispezione permette un migliore accesso all'interno del forno per pulizia e manutenzione. Nella parte inferiore del forno sotto il ritorno del nastro di cottura sono ricavate delle botole di accesso per la pulizia.

Interfaccia utente / Un forno intelligente

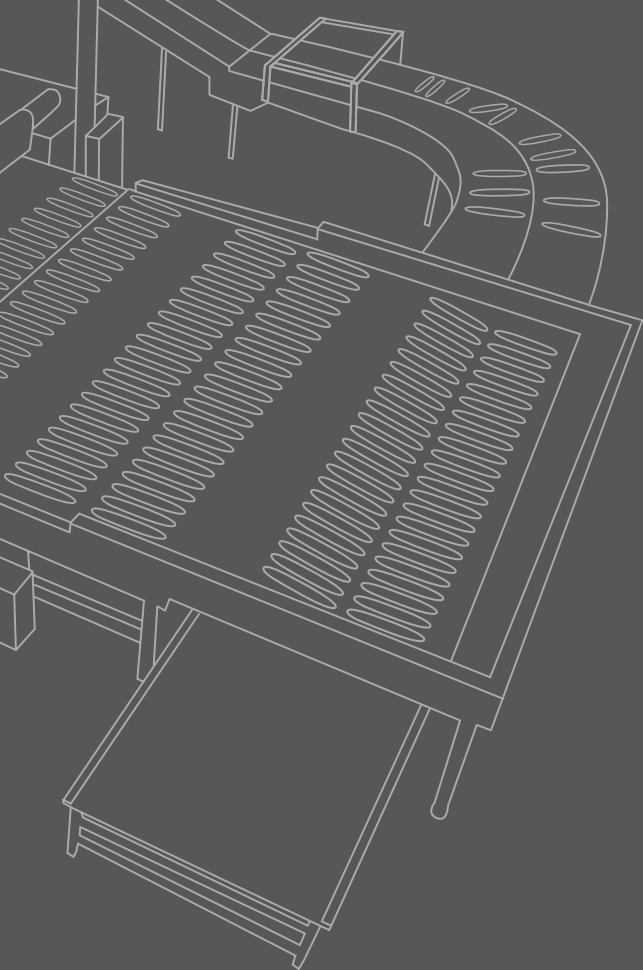
Dal pannello operatore il supervisore può gestire il processo di cottura in modo esaustivo.

Si possono inserire i diversi parametri di funzionamento (SET) e verificare i dati effettivi (IS). Gli allarmi vengono visualizzati con una spiegazione e la relativa posizione; la pagina di manutenzione avvisa dello stato di manutenzione dei vari componenti; la pagina delle ricette può memorizzare i parametri di cottura per i diversi prodotti.

Il livello di automazione del forno è scalabile. Infatti è possibile gestire in automatico l'apertura della estrazione vapore nelle varie zone, in questo modo l'operatore può settare il forno per le diverse produzioni semplicemente con la pressione di un tasto sul pannello di controllo.

Con questo sistema è possibile inoltre gestire il gap di prodotto inseguendo il vuoto all'interno del forno e modificando di conseguenza le condizioni di cottura.





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

