

INDUSTRIA ALIMENTARE | FOOD INDUSTRY

FOREN

Sterilizzatori per alimenti confezionati
Sterilizers for packaged foods

pag. 322





Settori di impiego

Sterilizzazione di confezioni alimentari in plastica con trattamento di aria calda

Ideale per la sterilizzazione di paste fresche e precotte, piatti pronti, prodotti di panetteria, pizze e altri prodotti

Areas of applications

Sterilization of packaged food with hot air

Ideal for sterilization of fresh pasta, precooked dishes, bakery products, pizzas and other products

Caratteristiche

Costruzione robusta in lamiera di acciaio inox AISI 304

Intercapedine in poliuretano (esterno) e lana di roccia (all'interno)

Componenti elettrici ed idraulici di prima qualità e conformi alle normative vigenti

Sistema forzato di circolazione alternata dell'aria

Procedure di riscaldamento che garantiscono temperature interne omogenee, con minime differenze tra la parte superiore e quella inferiore

Costi di gestione bassi

Features

Heavy construction in stainless steel AISI 304.

Jacket in polyurethane (external), rock wool (inside)

Electric and hydraulic components of highest quality and comply with standards

Alternate forced air circulation system

Heating procedures which guarantee internal temperatures homogeneous, with minimal differences between the upper and the lower

Low operating costs

Dati tecnici | Technical data

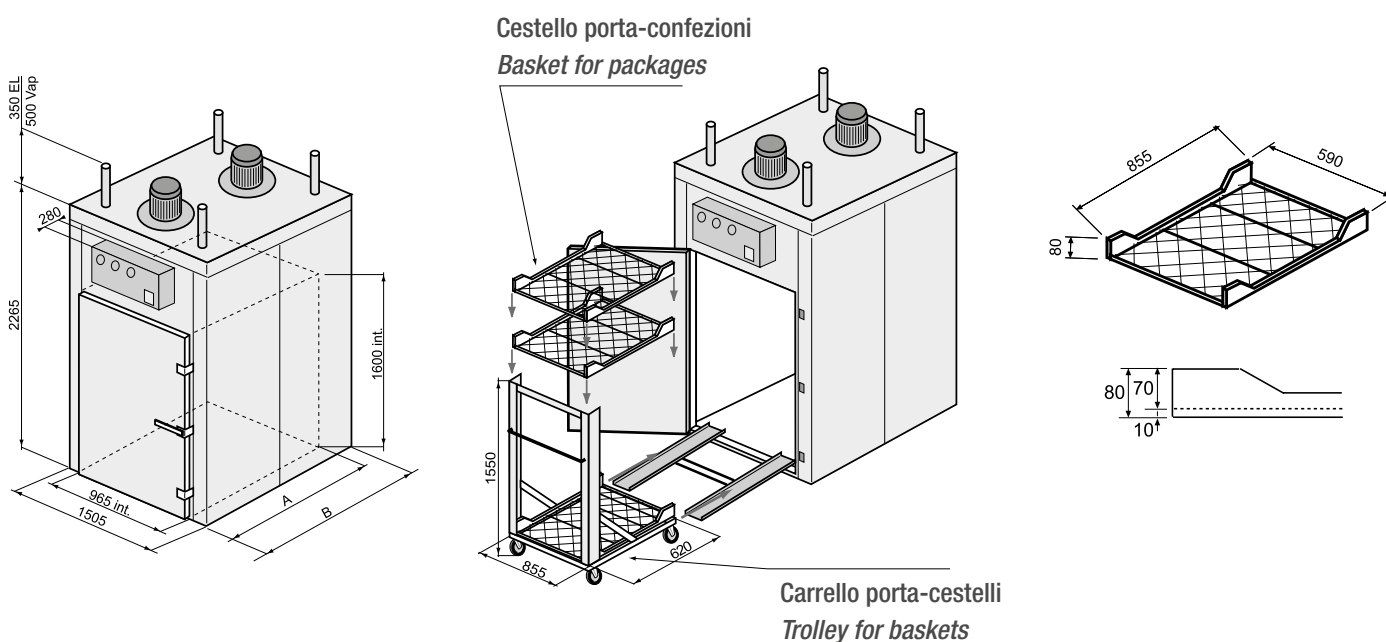
FOREN VAP (Forno a vapore | Forno a vapore)

Modello	Calorie totali assorbite Total calories absorbed (Kcal)	Consumo vapore Steam consumption (Kg/h)	Pressione vapore Steam pressure (bar)	Potenza ventilatore 1400 rpm Fan power 1400 rpm (kW)	Alimentazione aria compressa Compressed air supply (bar)	Portata aria ventilatore Fan air flow (m ³ /h)	Peso Weight (Kg)	Tensione Voltage (V)	Rumore Noise level dB(A)	Dimensioni Dimensions A x B (mm)
FOREN 1/VAP	10000	20	2÷4	3	7	4800	400	380	71	700 x 900
FOREN 2/VAP	20000	40	2÷4	3+3	7	9600	600	380	71	1400 x 1600
FOREN 3/VAP	30000	60	2÷4	3+3+3	7	14400	800	380	71	2100 x 2300

FOREN EL (Forno elettrico | Forno elettrico)

Modello	Potenza totale Total power (KW)	Assorbimento resistenza iniziale Resistance initial absorption (KW)	Assorbimento resistenza finale Final initial absorption (KW)	Alimentazione aria compressa Compressed air supply (bar)	Portata aria ventilatore Fan air flow (m ³ /h)	Peso Weight (Kg)	Tensione Voltage (V)	Rumore Noise level dB(A)	Dimensioni Dimensions A x B (mm)
FOREN 1/EL	9+3	9	4,5	7	4800	400	380	71	700 x 900
FOREN 2/EL	18+6	18	9	7	9600	600	380	71	1400 x 1600
FOREN 3/EL	27+9	27	13,5	7	14400	800	380	71	2100 x 2300

Dimensioni | Dimensions



Funzionamento | Operation

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 (Tmax = 96 °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.

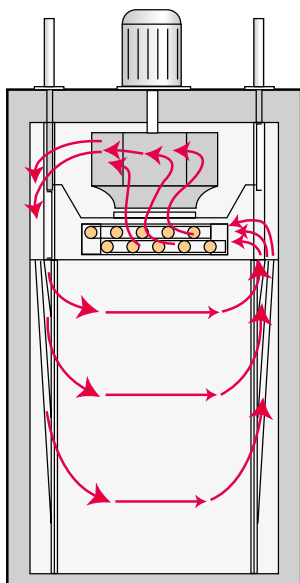
The air, moved by a centrifugal fan with high efficiency, is forced along a closed circuit.

During this process, the air passes through the electric heating elements (Foren/EL) or steam coils (Foren/VAP), being heated to a temperature set by the operator through a temperature controller installed on the control panel (Tmax = 96 °C).

The oven is able to ensure temperature homogeneity in its interior, thanks to a particular system of air suction which ensure reversion of the flow by two pneumatic gates.

In this way the products placed in the oven chamber can, gradually and uniformly, reach the predetermined temperature for a predetermined time.

All the process is governed by a special PLC inside the control panel.



Ciclo dell'aria
Air cycle



Quadro elettrico
Control panel

Optional

Segnalazione luminosa ad intermittenza

Segnalazione acustica di avvenuto fine ciclo

Segnalatore grafico per la registrazione dell'andamento della temperatura

Carrelli portacestelli

Cestelli portaconfezioni

Optional supply

Light signaling devices

Acoustic signal at end of cycle

Recorder temperature diagram

Trolleys for baskets

Baskets for packages