



FORNO GRIGLIATORE - FG

Macchina alimentata a gas e idonea ad effettuare la grigliatura in continuo di prodotti vegetali e carni.



Grigliatore due cabine



Grigliatore dieci cabine

FORNO GRIGLIATORE - FG



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita nelle sue parti essenziali da:

- Robusto telaio atto a sostenere tutte le componenti del macchinario e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Numero variabile di cabine di cottura, dotate ognuna di una cappa apribile;
- Nastro trasportatore prodotto in maglia metallica a tondini;
- Impianto di cottura alimentato a gas (metano o GPL) e costituito da bruciatori, serpentine inferiori per la cottura del prodotto e serpentine superiori per il mantenimento costante della temperatura all'interno della zona di cottura;
- Sistema di aspirazione centralizzata dei fumi di grigliatura dalle cappe;
- Gruppo resistenze elettriche superiori basculanti per impressione rigatura sul prodotto in uscita;
- Rullo rotante posizionato sulla parte finale del nastro trasportatore, che agevola il distacco del prodotto;
- Pannello di controllo con PLC;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE. Le tubazioni e le superfici esterne che raggiungono elevate temperature (superiori a + 65 °C) sono adeguatamente coibentate o schermate, onde proteggere gli operatori dal contatto accidentale.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante motorizzazioni elettriche.

NOTA: tutte le parti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.

QUALITÀ PRODOTTO PROCESSABILE: (possibilmente) precalibrato, dallo spessore omogeneo.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

L'alimentazione del prodotto è abitualmente effettuata tramite nastro trasportatore automatico. All'interno delle cabine sono alloggiati delle serpentine superiori ed inferiori, costituite da tubi radianti riscaldati dai gruppi di bruciatori disposti lungo la macchina, i quali provvedono alla cottura del prodotto, mantenendo inoltre costante la temperatura della zona di grigliatura. All'interno della macchina il prodotto avanza su uno speciale nastro trasportatore, i cui tondini metallici sono adeguatamente dimensionati in spessore e spazati per essere idonei alla conduzione di prodotti diversamente tagliati (in cubetti, listelli, fette).

Detti tondini imprimono striature inferiori sul prodotto, cuocendolo, mentre le resistenze basculanti arroventate poste in uscita alle cabine di cottura provvedono ad effettuare la striatura superiore mediante sfioramento della superficie del prodotto (a discrezione, il gruppo di resistenze può essere incluso o escluso dal ciclo di produzione).

La velocità di avanzamento del nastro, regolabile da pannello di controllo, determina il tempo di permanenza del prodotto nel Grigliatore e, quindi, la durata del ciclo di cottura-grigliatura. Il rullo rotante posto sulla parte finale del nastro facilita la separazione del prodotto grigliato per consentirne infine il trasferimento sul seguente dispositivo di convogliamento alla successiva fase di lavorazione.

Il risultato finale del processo è la riproposizione, sul prodotto cotto, di un effetto visivo di grigliatura ben impressa ed evidente dal tipico richiamo domestico.



OPTIONAL disponibili su richiesta:
Collettore di lavaggio interno
(C.I.P.), dispositivo di tensionamento
automatico (ad azionamento
pneumatico) del nastro trasportatore.

MACCHINE CORRELATE:
Nastri trasportatori per
alimentazione ed estrazione
automatiche prodotto,
Rigatore a gas,
Sistema di raffreddamento.



VANTAGGI:

- Grigliatura uniforme, esteticamente gradevole ai fini commerciali e rispettosa del prodotto;
- Possibilità di regolare automaticamente, tramite pannello operatore, il tempo di permanenza del prodotto nel Grigliatore, la temperatura di processo e tutte le impostazioni del ciclo di lavorazione con conseguente creazione delle corrispondenti ricette;
- Ridotto consumo di gas;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Possibilità di dimensionamento della macchina secondo la produzione richiesta (grazie alla struttura di tipo modulare).

SPECIFICHE TECNICHE

Modelli tipo lunghezza (mm)	Riscaldamento	N° cabine	N° bruciatori	Produtz.kg/ora (variabile secondo impostazioni di lavorazione)			Potenza elettrica (kW)	Potenza termica (kcal/ora)	Consumo gas (Nmc/ora)
				MELANZANE	PEPERONI	CARCIOFI			
4.300	ELETTRICO	1	---	70	180	230	70	60.000	---
5.300	GAS	2	3	120	360	480	14	116.100	13.65
6.800	GAS	3	4	180	540	720	14	154.800	18.2
8.300	GAS	4	5	240	720	960	14	193.500	22.75
9.800	GAS	5	6	300	900	1200	14	232.200	27.3
11.300	GAS	6	8	360	1080	1440	14	309.600	36.4
14.300 x 1.000	GAS	8	10	480	1440	1920	16	348.300	40.95
14.300 x 1.500	GAS	8	13	670	2000	2680	20	503.000	60
24.300 x 1.500	GAS	12	20	1000	3000	4000	26	774.000	91

NOTA:

questi dati si riferiscono a modelli standard e sono soggetti a variazioni dovute ad aggiornamenti dei macchinari e/o a specifiche esigenze dell'acquirente.

NOTA: le immagini delle macchine riportate nella presente brochure sono ad uso indicativo e potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.
Strada Nazionale Est, 11
43044 Collecchio (PR)
P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344
Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087
info@tecnoceam.com
www.tecnoceam.com