

Stérilisateurs pour produits alimentaires conditionnés

FOREN Fours de stérilisation et pasteurisateurs pour aliments conditionnés..... page 2

GGE a réalisé un système de circulation de l'air dans un four statique hautement efficace et avec un coût limité, avec le mérite de maintenir les températures internes homogènes, avec des petites différences entre la partie supérieure et celle inférieure.



code: SA-001-0507-FR

FOREN Stérilisateurs pour produits alimentaires conditionnés

DESCRIPTION

La pasteurisation finale d'un produit conditionné est la garantie plus valable d'hygiène et durée. Les emballages modernes en plastique sont difficilement compatibles avec la vapeur ou l'eau chaude. Un traitement à air chaud est la solution meilleure, mais le système doit être efficace et homogène.

GGE a réalisé un système de circulation de l'air dans un four statique hautement efficace et avec un coût limité, avec le mérite de maintenir les températures internes homogènes, avec des petites différences entre la partie supérieure et celle inférieure.

Idéal pour les pasteurisations de: pâtes fraîches; pâtes précuites; prêts à servir; produits de boulangerie; pizza et d'autres produits.

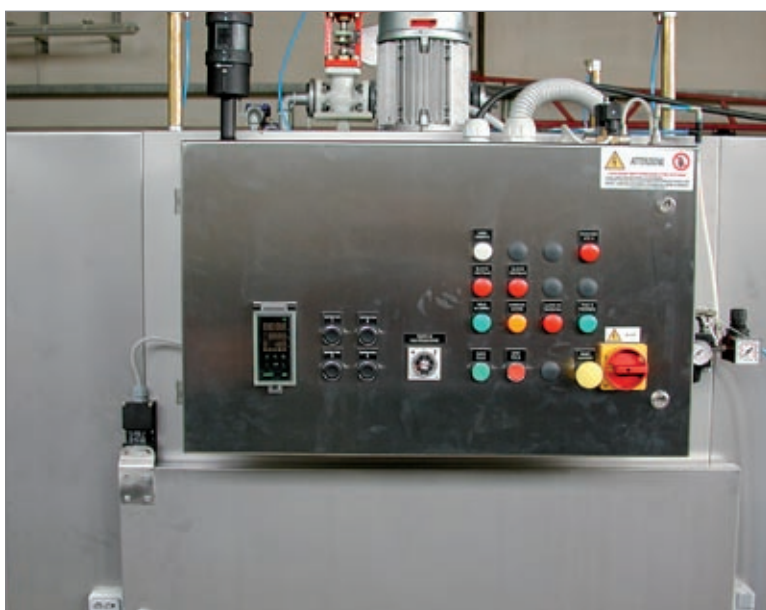
CONSTRUCTION

Le four se compose d'une cabine en panneaux en tôle d'acier inox AISI 304 avec isolation en polyuréthane (extérieur) et laine de roche (à l'intérieur).

Tous les matériaux électriques et hydrauliques utilisés sont de première qualité et conformes aux normes en vigueur.

EN OPTION

- Alarme avec témoin lumineux par intermittence
- Signalisation acoustique de fin de cycle
- Système de signalisation graphique pour l'enregistrement de la température
- Chariot porte-paniers
- Chariot pour aliments



Le panneau électrique installé sur FOREN

Foren électrique en phase d'essai dans nos établissements



PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

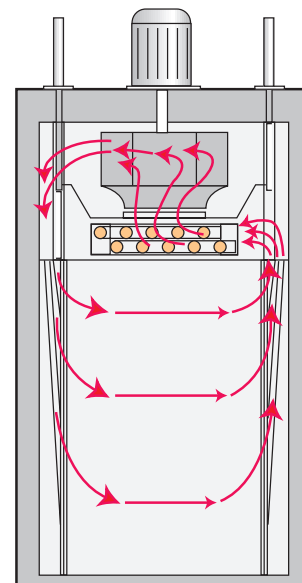
L'air, propulsé par un ventilateur centrifuge à haut rendement, parcourt un circuit fermé.

Pendant son parcours, l'air traverse les groupes de chauffage électrique (Foren/EL) où à vapeur (Foren/VAP), pour être chauffé à la température précédemment établie par l'opérateur au moyen du thermorégulateur sur le panneau de contrôle (Tmax = 96 °C).

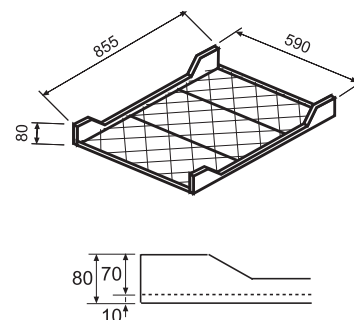
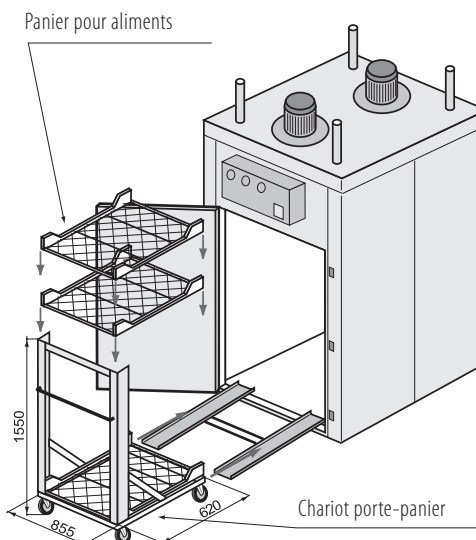
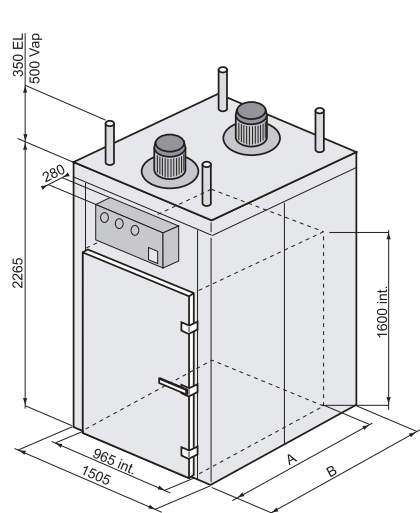
Le four garantit une homogénéité de température à son intérieur grâce à un système particulier de refoulement et de traitement de l'air et à l'intervention, à intervalles réguliers préétablis, de vannes électro-pneumatiques qui pourvoient à inverser le sens de rotation de l'air.

De cette façon les produits mis dans le four peuvent être, graduellement et uniformément, portés à la température préétablie pour un temps déterminé.

Tout le processus est contrôlé par un ordinateur sur le panneau électrique.



DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



FOREN À VAPEUR

Modèle	Calories totales absorbées (Kcal)	Consom. vapeur (Kg/h)	Pression vapeur (bar)	Absorption ventilateur 1400 tr/min (kW)	Alimentation air comprimé (bar)	Débit air ventilateur (m³/h)	Poids (Kg)	Tension (V)	dB(A)	A (mm)	B (mm)
FOREN 1/VAP	10000	20	2÷4	3	7	4800	400	380	71	700	900
FOREN 2/VAP	20000	40	2÷4	3+3	7	9600	600	380	71	1400	1600
FOREN 3/VAP	30000	60	2÷4	3+3+3	7	14400	800	380	71	2100	2300

FOREN ÉLECTRIQUE

Modèle	Puissance totale (kW)	Absorption résistance initiale (kW)	Absorption résistance finale (kW)	Alimentation air comprimé (bar)	Débit air ventilateur (m³/h)	Poids (Kg)	Tension (V)	dB(A)	A (mm)	B (mm)
FOREN 1/EL	9+3	9	4,5	7	4800	400	380	71	700	900
FOREN 2/EL	18+6	18	9	7	9600	600	380	71	1400	1600
FOREN 3/EL	27+9	27	13,5	7	14400	800	380	71	2100	2300

