



Passerelle

Zone d'entrée avec douche à eau

Panneaux en acier inoxydable

TRANSCON



Aperçu des avantages


- Économies d'énergie considérables
- Utilisation de différents systèmes à fumée possibles
- Seulement 25 % de l'espace nécessaire aux systèmes par lot – pour un rendement maximal dans un espace restreint
- Commande entièrement automatisée et contrôle des processus de production
- Chaque zone de traitement est réglable en température et humidité séparément par l'intermédiaire de la commande
- Hygiène inégalée, séparation des entrées et sorties des denrées (HACCP)
- Produits de qualité remarquable du point de vue de la couleur et de la saveur pour une perte en poids minimale par rapport aux systèmes par lot
- Possibilité d'automatisation du chargement et du déchargement
- La qualité permanente des produits augmente la sécurité des processus et de la qualité
- Montage et mise en service rapides

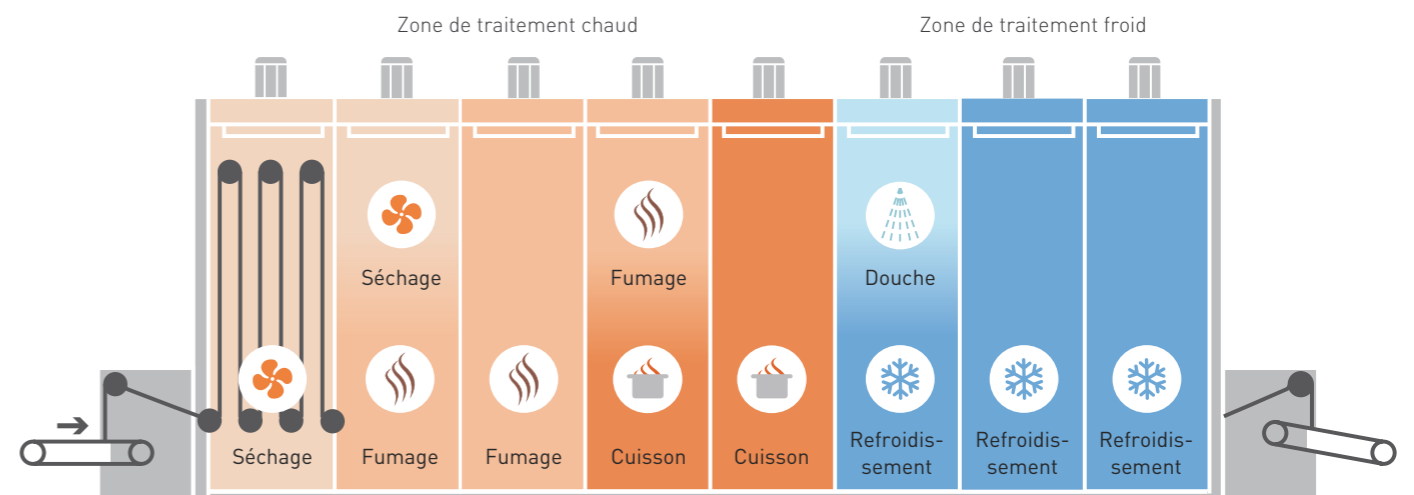
Une avance continue

L'installation multifonctionnelle **TF4000** de FESSMANN combine les éléments de base de la production des produits carnés : fumage, cuisson, refroidissement. Dans l'installation de transfert continu TF4000, les produits circulent dans les zones de séchage, fumage, cuisson, douche et refroidissement de plusieurs unités de traitement thermique et de refroidissement et quittent l'installation pour être emballés. Les unités de traitement thermique peuvent être dotées au choix de toutes les techniques de fumage et de cuisson de FESSMANN. Les unités de refroidissement peuvent être équipées de douches, d'installations de refroidissement par air, de ventilateurs à air pulsé ou d'une douche par de la saumure.

Les opérations automatisées augmentent la capacité de production et réduisent au maximum les coûts de fonctionnement. Les opérations d'accrochage, de déchargement ou de transport des chariots d'enfournement et leur nettoyage n'ont plus lieu d'être. En principe, seuls l'enfournement et le contrôle des processus de production requièrent du personnel.

Étapes de production d'un **TF4000**
(transfert dans 8 unités)

 La température et l'humidité sont réglables dans chaque unité



Exemple de données de produits

Viennoise : Calibre : 20 mm, Longueur : 120 mm, Poids : 34 g, capacité : 2 329 kg/h