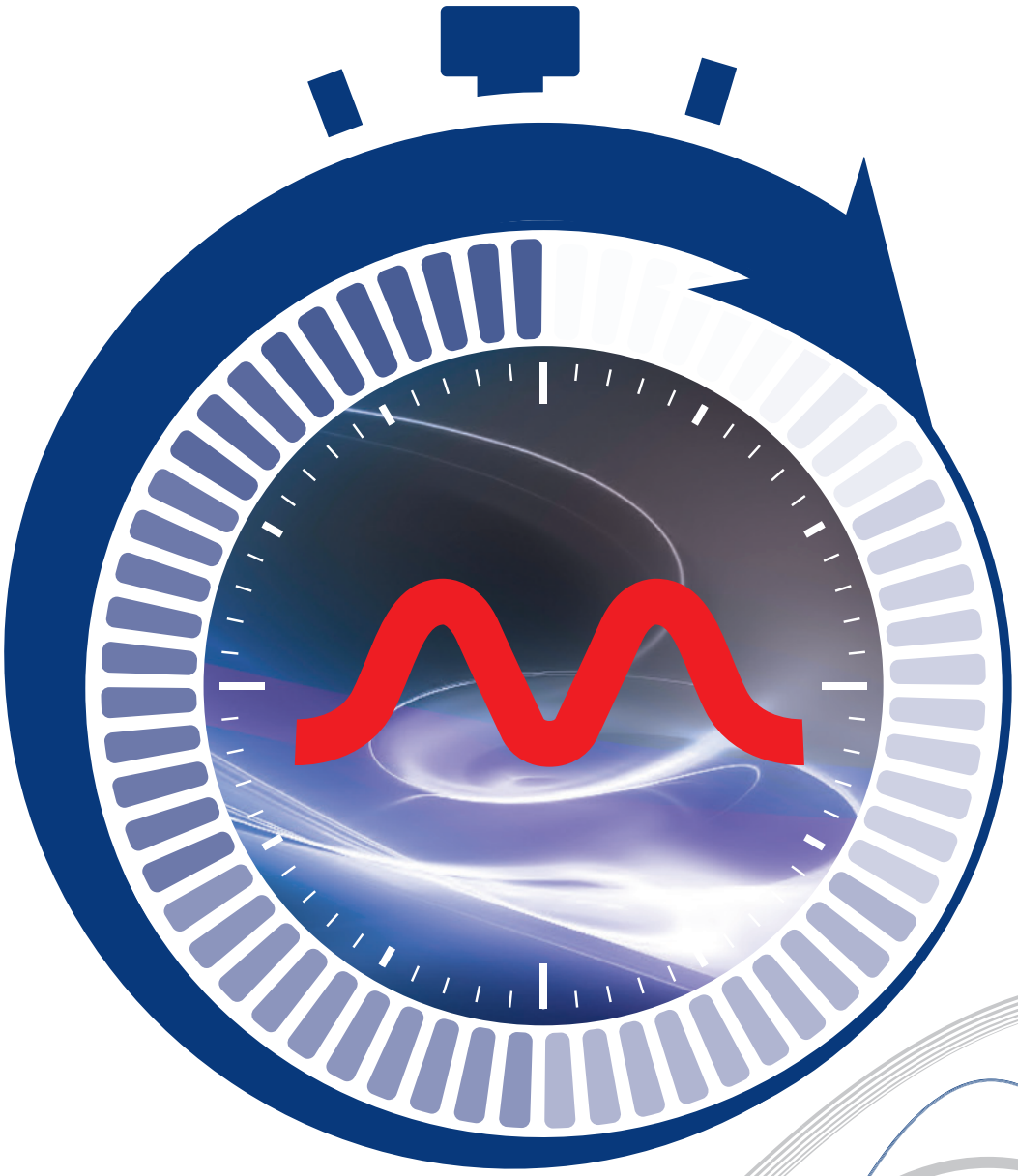
ECONÓMICO SALUDABLE

SEGURO RÁPIDO

MICROONDAS & RADIO FRECUENCIA

Para el procesado de alimentos



airem

OTROS PROCESOS

▸ PRECOCCIÓN / COCCIÓN ▸ RECALENTAMIENTO ▸ PASTEURIZACIÓN
DESINSECTACIÓN ▸ SECADO ▸ EXTRACCIÓN

RECALENTAMIENTO DE PRODUCTOS EXÓTICOS

▸▸ *Túnel microondas a 2,45 GHz y de 44 kW*

PASTEURIZACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

▸▸ *Túnel microondas a 2,45 GHz y de 14 kW*

COCCIÓN DE POSTRES EN TARRINAS

▸▸ *Túnel microondas a 2,45 GHz y de 240 kW, con aire caliente hasta 100°C.*

EXTRACCIÓN O CALENTAMIENTO DE PRODUCTOS BOMBEABLES, LÍQUIDOS O SÓLIDOS

▸▸ *Reactor de microondas en contínuo a 915 MHz, de 75 kW*

ATEMPERADO

TÚNELES DE RADIO FRECUENCIA

Túnel de radio frecuencia de 50 kW referencia TRF 50 F

Túnel de radio frecuencia de 100 kW referencia TRF 100 M

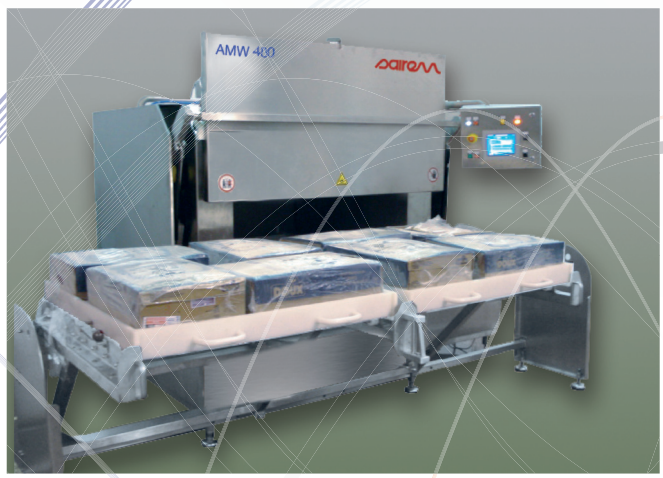
MÁQUINAS DE MICROONDAS TIPO BATCH

Máquina de microondas tipo batch a 915 MHz y 5 kW referencia AMW 100

Máquina de microondas tipo batch a 915 MHz y 10 kW referencia AMW 200

picado a -20ºC

picado a -4ºC



Máquina de microondas tipo batch a 915 MHz y 60 kW referencia AMW 400

DESCONGELACIÓN

EL DOMINIO DE LAS MICROONDAS Y DE LA RADIO FRECUENCIA

Los equipos de microondas y radio frecuencia de Sairem permiten realizar el atemperado o descongelación rápidamente, de productos congelados a muy baja temperatura, como carne, aves, pescado, frutas, vegetales mantequilla, queso, etc.

MICROONDAS: 915 MHz Y 2450 MHz

Esta técnica es perfecta para el atemperado (desde -20ºC hasta -4/-2ºC) de productos cárnicos en un tiempo entre 3 y 6 minutos. Los bloques están suficientemente fríos para ser procesados de acuerdo a las necesidades de los procesos industriales (corte de cubitos, picado, corte, lonchado).

RADIO FRECUENCIA: 13.56 MHz Y 27.12 MHz

Esta técnica se usa preferentemente para el atemperado de mariscos y pescados, vegetales y frutas, que requieran una temperatura final de entre -3ºC y -1ºC. La Radio Frecuencia descongela también carne con tiempos entre 30 y 45 minutos con una excelente homogeneidad de temperatura. Por lo tanto, los bloques pueden separarse fácilmente en filetes o piezas que pueden ser fácilmente conformados, batidos o colocados en salmuera en las mejores condiciones.

sairem

TÚNELES MICROONDAS

Túnel MO TMW 75, 75 kW, 915 MHz

Túnel MO TMW 150, 150 kW, 915 MHz

Túnel MO TMW 150, 150 kW, 915 MHz

Túnel MO TMW 225, 225 kW, 915 MHz

VENTAJAS

- **Higiénico** : No hay desarrollo bacteriano, cumple con todas las regulaciones y normas de higiene, mantiene las propiedades de textura y sabor.
- **Rápido** : Tiempo de proceso muy corto, alta flexibilidad de la producción
- **Seguro** : Temperatura homogénea y repetitiva.
- **Económico** : Ganancia de peso entre un 5% y un 10%, proceso en condiciones de "Just in Time", espacio ocupado mínimo, rápido retorno de la inversión.

PRESENCIA MUNDIAL

CONTÁCTENOS

commercial@sairem.com
www.sairem.com

Sairem su interlocutor para las soluciones profesionales de microondas y radio frecuencia

SAIREM, 12 porte du Grand Lyon, 01700 Neyron, France / Tel : +33 (0)4 72 01 81 60 / Fax : +33 (0)4 72 01 81 79