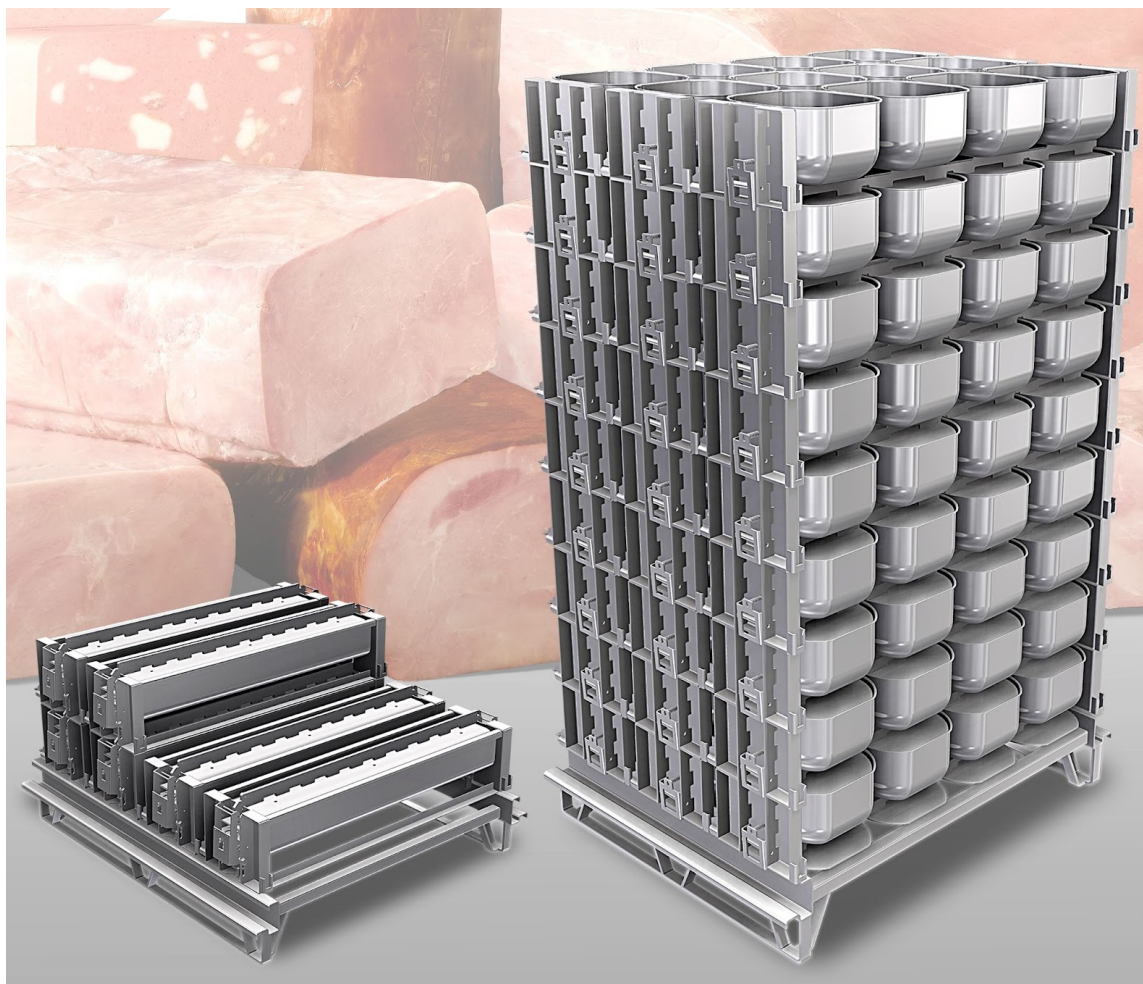


# UCR Cottura e Raffreddamento



L'utilizzo dell'acqua per i trattamenti termici delle carni confezionate sottovuoto permette di ottimizzare la trasmissione uniforme del calore all'interno delle unità di trattamento.

In cottura, la migliore efficienza di trasferimento del calore ai prodotti, la possibilità di utilizzare temperature più basse consente un risparmio energetico, anche in presenza di conseguenti minori dispersioni.

Durante il raffreddamento, l'uso dell'acqua permette di ridurre più rapidamente la temperatura del prodotto, con evidenti benefici sia per la scarsa permanenza a temperature critiche; la riduzione dei tempi permette il maggiore sfruttamento dell'impianto.

**MACCHINE E IMPIANTI  
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE**

**FAVA**  
GIORGIO AXEL

Le nostre unità di cottura UCR sono sostanzialmente dei tunnels coibentati, con una o due porte incernierate, collegati ad una pompa di ricircolo sia per il circuito caldo che per il circuito freddo, permettendo così di effettuare cottura e raffreddamento in uno stesso ambiente, senza dover movimentare i prodotti.

L'acqua calda e l'acqua fredda sono stoccate in serbatoi coibentati, anche esterni allo stabilimento, mentre l'acqua di primo raffreddamento è contenuta in un serbatoio non coibentato. Dopo il carico dell'UCR, dimensionata in funzione delle esigenze produttive, alla chiusura delle porte segue il trasferimento dell'acqua calda dal serbatoio al tunnel, fino a ricoprire il prodotto, sia esso in stampo o su telai; l'acqua viene quindi fatta riciclare attraverso uno scambiatore a vapore che consente la modulazione della temperatura secondo il ciclo di cottura scelto. A fine cottura l'acqua viene ritrasferita nel serbatoio, oppure in un'altra UCR (risparmio energetico) e la stessa pompa riempie l'UCR con acqua di pozzo, per il primo raffreddamento del prodotto; raggiunta la temperatura desiderata l'acqua viene scaricata ed inizia il trattamento con acqua gelida del relativo serbatoio, ricircolata attraverso lo scambiatore fino ad ottenere la temperatura richiesta.

Normalmente è possibile cuocere e raffreddare il prodotto in meno di 24 ore, consentendo l'ottimizzazione dello sfruttamento dell'impianto. Le unità di trattamento UCR si integrano perfettamente con i sistemi di movimentazione utilizzati per i normali forni a vapore e possono essere adattate a diverse tecniche di movimentazione.

Tutti i nostri impianti sono dotati di quadro di controllo con touch screen e PLC interfacciabile sia con i sistemi di controllo produttivi aziendali (programmazione della produzione, tracciabilità, registrazione temperature, ecc.) che con il nostro servizio di assistenza tecnica da remoto.

