BRITEK

EQUIPEMENTS & PROCESS POUR L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Transformation ▪ Cuisson ▪ Conditionnement

Cellule de cuisson
avec générateur de fumée par friction de bûche









• Différents types de cellule

• CELLULE DE CUISSON Traitement automatisé des processus comme : étuvage, cuisson et rôtissage jusqu'à 180°C (pour la viande) Le produit est suspendu sur des bâtons dans le chariot ou disposé sur des grilles (chariots, bâtons et grilles ne sont pas fournis avec la cellule) Le produit est cuit de façon homogène, puisque chaque cellule est livrée avec un ventilateur pour chaque chariot plus un ventilateur pour l'évacuation de l'air Commande par ordinateur à écran tactile En option, porte avec hublot pour le contrôle des produits	
• CELLULE DE FUMAGE : Fumage à froid avec : Générateur par friction de bûche (bûche dans la porte) Générateur à copeaux Générateur à sciure Equipé de : Sonde de température ambiante Sonde d'hygrométrie (vapeur) Sonde à cœur produit	
• CELLULE MIXTE : La cellule mixte peut combiner la cuisson et le fumage aux mêmes caractéristiques que les cellules « simples » Capacité jusqu'à 12 chariots, idéale pour les productions industrielles	
• CELLULE DE SECHAGE : Idéale pour les fromages, fonctionne généralement avec le fumage à froid. La faible température de fumage et la parfaite circulation de l'air, garantissent un fumage et un affinage de qualité des fromages Equipé de : Sonde de température ambiante Sonde d'hygrométrie (vapeur) Sonde à cœur produit	

Caractéristiques 1/2

- Chambre de cuisson entièrement en panneaux d'acier inox AISI 304 isolés avec laine de roche minérale à haute densité pour éviter les pertes de chaleur



- Système de guidage intégré pour faciliter l'entrée des chariots



- Portes à double isolation avec charnière à droite ou à gauche (choix à la commande



- Types de chauffage :

Électrique
Vapeur
Mixte
Hybride



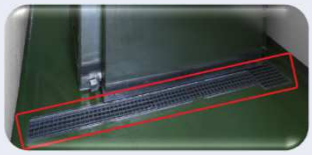
- Générateurs

Le générateur par friction de bûche est intégrée dans la porte
Les générateur jà copeaux et à sciure sont extérieurs à la cellule

- Arrêt du processus de fumage dès 180° C



- **DIMENSIONS EXTERIEURS CELLULE *Standard* : L 1430 x P 1300 x H3045 (hauteur sous plafond recommandée : 4000 mm**
- **DIMENSIONS INTERIEURES CELLULE *Standard* : L 1065 x P 1050 x H 2040**
- Capacité possible : 1 à 8 chariots
- Drainage au sol à prévoir face à la porte de la cellule



- Tuyaux d'évacuation à prévoir (2 m fournis)

Caractéristiques 2/2

• Puissance de chauffe gérée pour que la chambre atteigne le plus rapidement possible la température de fonctionnement optimale et pour économiser l'énergie, quel que soit le processus de production et les quantités de produits	
• Le chauffage de la chambre se fait par système de chauffage intégré dans le circuit d'air de ventilation	
• Des résistances électriques et des buses de pulvérisation à 80°C produisent la vapeur nécessaire à la cuisson	
• <u>Système de lavage automatique</u> Le système est composé des buses installées à l'intérieur de la chambre via un système de tuyauterie contrôlé par ordinateur Le système de nettoyage dispose d'une pompe à pression intégrée et d'une unité de dosage de détergent	
• <u>Le système de ventilation et d'évacuation</u> Composé d'un ensemble moteur + ventilateur et la chambre de ventilation avec des canaux réglables et un guidage du flux d'air Le ventilateur d'évacuation est conçu pour aspirer l'air utilisé pour le traitement thermique et l'évacuer à l'extérieur de la chambre Le processus d'évacuation se fait simultanément avec l'entrée d'air frais à travers les volets	
SECURITE : Système de détection de feu pour prévenir les incendies	

Commandes

Equipé d'une interface à écran tactile déporté qui peux stocker des programmes de cuisson et enregistre l'ensemble des paramètres du processus	 

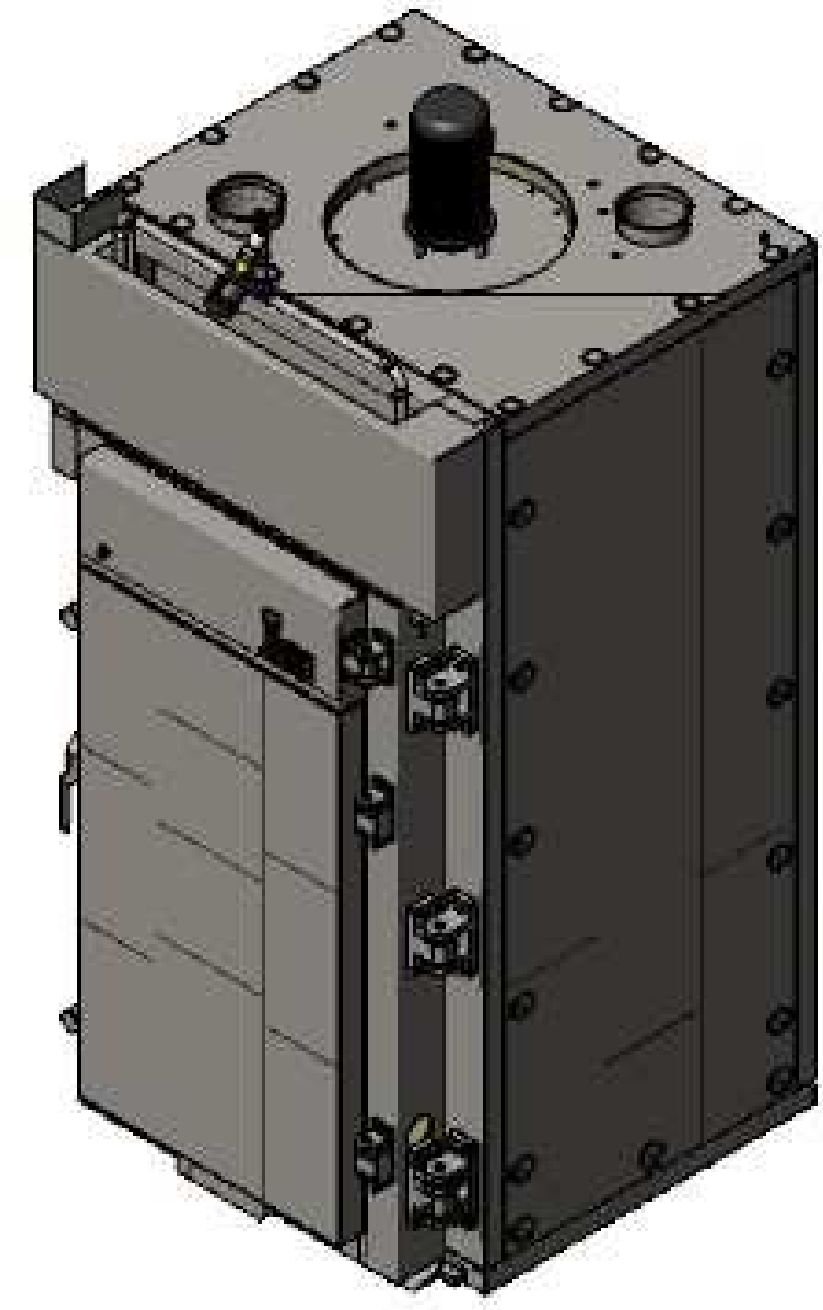
Préparation du site avant installation/Travaux à effectuer par le client

Avant la pose de la cellule, le site doit être préparé par le client :

- Connexions et lignes de raccordement (eau, electricité)
- Preparation du sol
- Extraction d'air
- Evacuation des condensats

Tous les détails concernant ces travaux, vous seront fournis sur demande et dans tous les cas après la commande, en fonction de vos besoins spécifiques

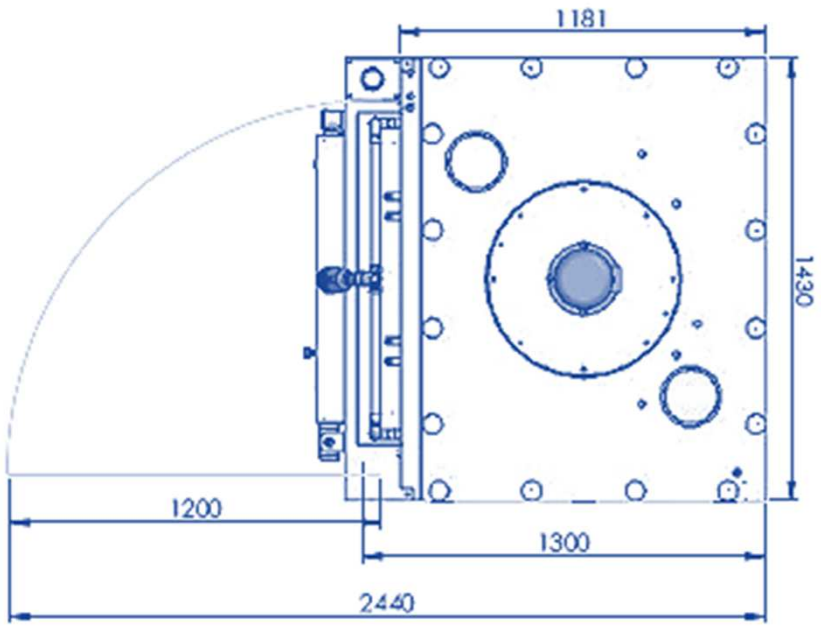
Vue en 3D
d'une cellule standard

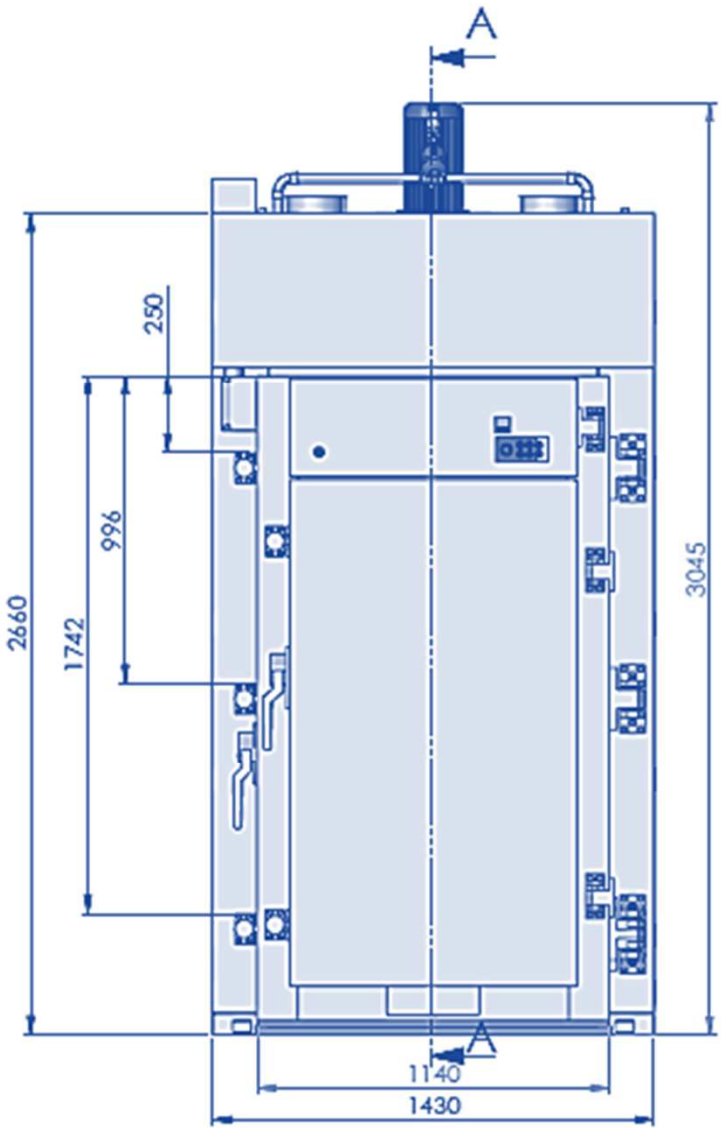


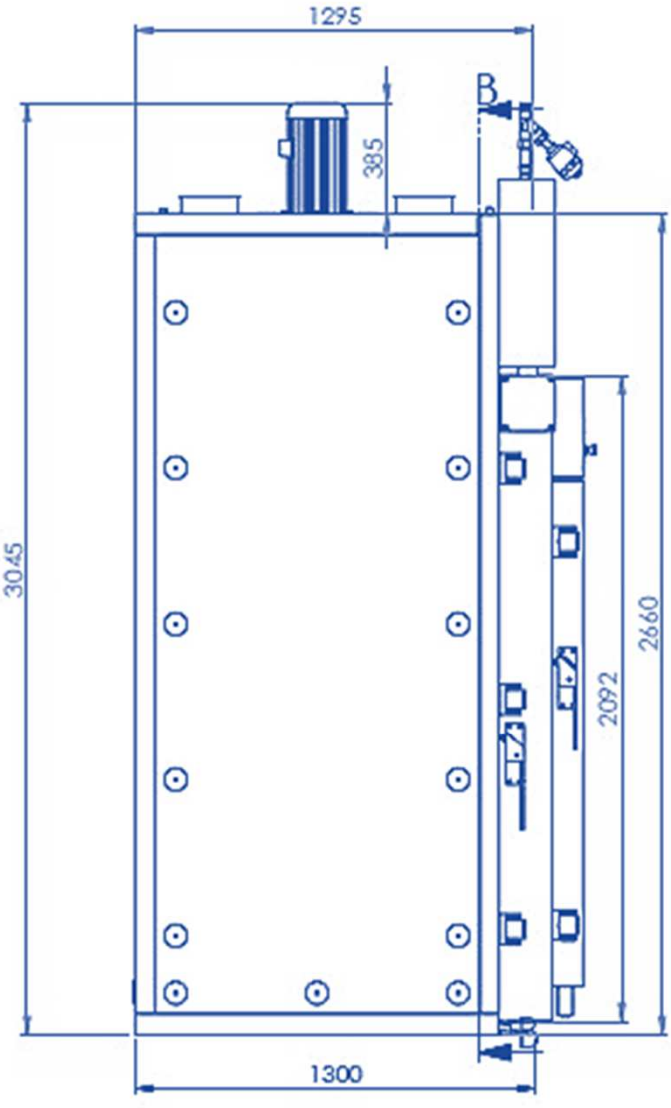
Cellule de cuisson
avec générateur de fumée par friction de bûche

Dimensions extérieures
Cellule standard

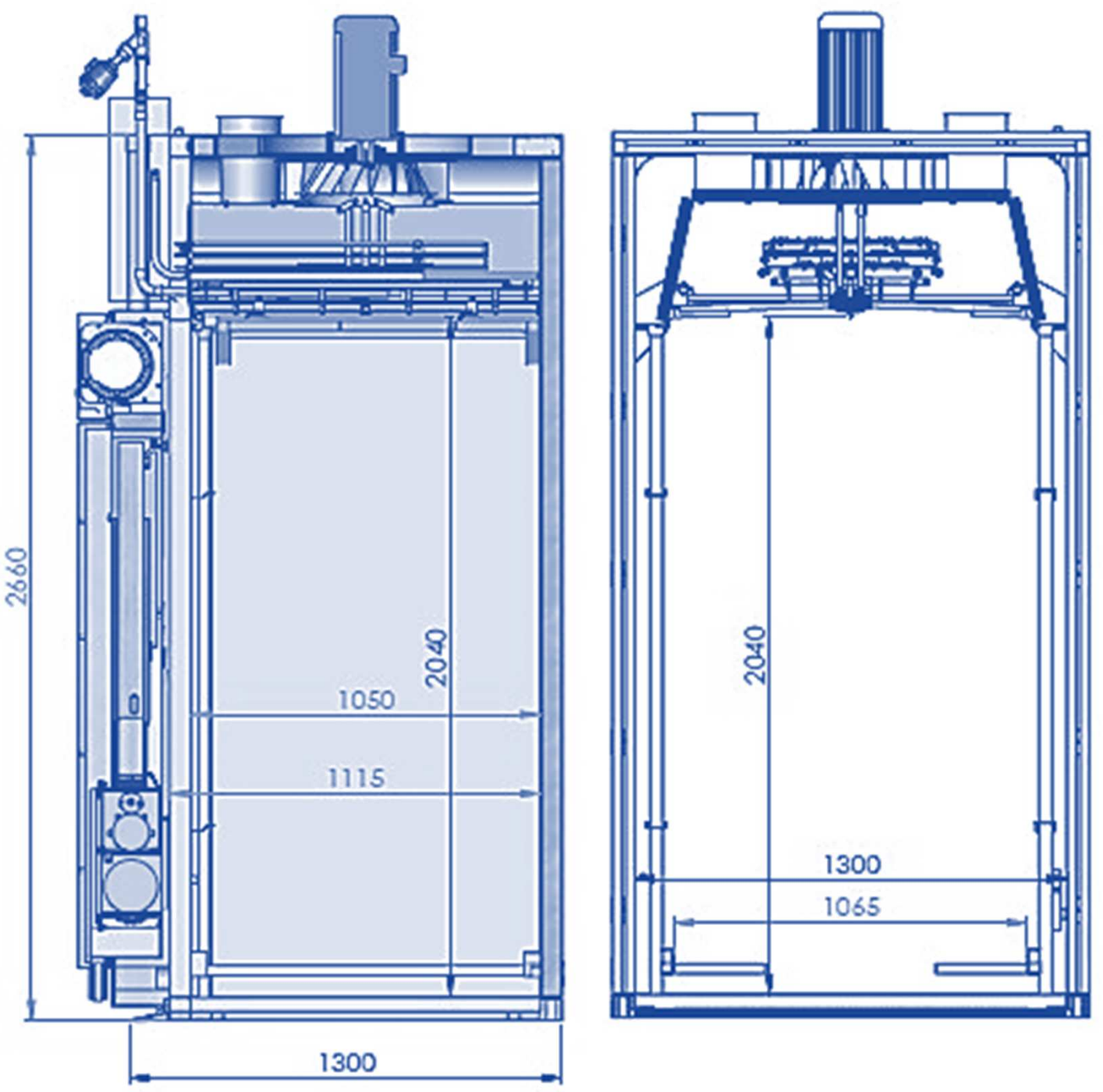
Les dimensions peuvent varier
selon le type de cellule,
le nb de chariots,
les options choisies etc







Dimensions intérieures cellule standard



Les dimensions peuvent varier selon le type de cellule, le nb de chariots, les options choisies etc