

쿠킹과 저온 살균을 위한 역압 솔루션

Counter-pressure
solutions for cooking
and pasteurising

스모크하우스 같은 구조
압력 밥솥 같이 압력으로
빠르게 쿠킹 / 살균!

MHP CU

역압 시스템

counterpressure
systems

- ✓ 스팀 쿠킹
- ✓ 살균
- ✓ 수비드



한

- 특수 최대 강화 구조
- 증가된 열적 퍼포먼스 및 생산
- 더 낮은 에너지 소비, 쿠킹 시간 및 프로세싱 시간
- 최적의 열 처리 균일성
- 저감된 중량 로스
- 박테리아의 감소, 식품 안전성 및 유통기한의 증가
- 관능적특성의 개선
- 특히 쿠킹과 트레이 패킹 제품 열처리에 유용
- 열처리 효율 사이클의 균일성을 최대로 유지

EN

- Special super-reinforced structure
- Increased thermal performance and output
- Lower energy consumption, cooking times and processing times
- Optimum heat treatment uniformity and efficiency
- Reduced weight loss
- Abatement of bacterial load, increased food safety and shelf life
- Improved organoleptic properties
- Especially useful for cooking or heat treating products packed in trays
- Maximum uniformity of heat treatment efficiency cycles

오븐 / OVEN	M1	M3	M4	M5	M6	M8	M10
폭 / WIDTH	165						
길이 / LENGTH	270	375	480	585	690	900	1110

쿠킹과 살균을 위한 역압 솔루션

Counter-pressure solutions for cooking and pasteurising

새로운 M...HP/CU 시리즈 오븐은, Verinox의 기술자들의 무수한 경험의 결과로서 개발되어 0.5 bar 까지의 역압이 함께하는 열처리 스팀 쿠킹에 적합합니다. 생산량은 10 트롤리까지 수용 가능합니다. 탁월한 속도와 균일성으로 최대 110°C 까지 가능한 열처리는 챔버 안의 특수 스팀 배분 시스템으로 가능합니다. 이 시스템은 강력한 구조로 내부 과압과 고밀도 단열을 보장하여, 챔버 안의 열의 확산을 제한하고 열을 보존해줍니다. 여러 프로세싱 단계에서 작동 사이클 컨트롤은 개별 PLC (Programmable Logic Controller - 프로그래밍 가능한 로직 컨트롤러)로 가능하여 모든 여러 기능을 관리하도록 합니다. 이 시스템은 패키징이 손상되거나 변형, 부풀어 오르는 것을 막아 제품이 온전하게 보존되므로, 특히 진공 포장 제품과 트레이에 담긴 제품의 쿠킹이나 살균 프로세스에 적합합니다. 덧붙여, M...HP 시리즈는 일반적인 스팀 쿠킹 프로세스도 가능합니다.

The new generation of M...HP/CU series ovens, developed as the result of the experience gained by Verinox technicians, is suitable for thermal treatment steam cooking with counterpressure up to 0.5 bar. Production capacity is up to 10 trolleys. The exceptional speed and uniformity of the heating, up to 110°C, is achieved by virtue of the special system of steam distribution inside the chamber, the sturdy construction that guarantees internal overpressure and the high density insulation that conserves heat in the chamber limiting its dispersion. Control of the operating cycles in the various processing stages is supervised by our personalised PLC (Programmable Logic Controller), to ensure management of all the variable functions. They are especially suitable for cooking or pasteurising processes on vacuum packed products and products in trays as the packaging remains intact, preventing any swelling, deformation or breakage of the packaging. The M...HP series can in addition carry out the traditional steam cooking process.

새 시스템의 장점 : / BENEFITS OF THE NEW SYSTEM:

증가된 열처리 퍼포먼스 및 생산량 / Increased thermal performance and output	▲	감소된 쿠킹 프로세싱 시간 / Lower cooking and processing times	▼
증가된 식품 안전성 / Increased food safety	▲	감소된 증량 손실 / Reduced weight loss	▼
관능적 특성 개선 / Improved organoleptic properties	▲	감소된 에너지 소비 / Lower energy consumption	▼

박테리아 증식 약화 / ABATEMENT OF BACTERIAL LOAD

증가된 유통기한 / INCREASED SHELF LIFE

제품 맛이나 외관 저하나 변화 없음 / NO DISTORTION OF THE PRODUCT, TASTE OR APPEARANCE

열처리 효율 사이클의 최대 균일성 / MAXIMUM UNIFORMITY OF HEAT TREATMENT EFFICIENCY CYCLES

쿠킹과 살균 처리 동안 스팀 소비량 감소 / Reduced steam consumption during cooking and pasteurisation stages	오븐 내 역압 덕분에 약 67% 감소 / approx. 67% in an oven with counterpressure
감소된 쿠킹 시간 / Reduced cooking time 예시 : Parma ham (제품에 따라 다를 수 있음)	오븐 내 역압 덕분에 20% - 50% 감소 / 20% - 50% in an oven with counterpressure
감소된 쿠킹 시간 / Reduced cooking time 예시 : bacon (제품에 따라 다를 수 있음)	오븐 내 역압 덕분에 30% - 50% 감소 / 30% - 50% in an oven with counterpressure
감소된 살균 시간 / / Reduced pasteurisation time 예시 : Parma ham (제품에 따라 다를 수 있음)	오븐 내 역압 덕분에 약 50% 감소 / approx. 50% in an oven with counterpressure
증가된 유통기한 / Increased shelf life	오븐 내 역압 덕분에 약 400% 증가 / approx. 400% in an oven with counterpressure
감소된 박테리아 / Lower bacterial load	살균에 가까움 / near to sterilisation
냉각 단계 동안 에너지 소비 감소 (다음 살균 단계로 이어짐) / Reduction in energy consumption during cooling stage (following pasteurisation stage)	오븐 내 역압 덕분에 약 24% 감소 / approx. 24% in an oven with counterpressure

