

# Soluzioni in contropressione per cotture e pastorizzazioni

*Counter-pressure solutions for cooking and pasteurising*

## M1HP UN

*jhp un per piccole e medie produzioni*

*jhp un for small and medium productions*



IT

- Struttura speciale, super rinforzata
- Aumento rendimento termico e produttività
- Riduzione dei consumi energetici, dei tempi di cottura e di processo
- Massima uniformità ed efficienza del trattamento termico
- Riduzione del calo peso
- Abbattimento della carica batterica e aumento della sicurezza alimentare e della shelf life
- Miglioramento delle caratteristiche organolettiche
- Adatto per tutti i tipi di cotture
- Particolarmente indicato per trattamenti termici di prodotti confezionati in vaschette o vassoi

La nuova generazione di forni J/HP UN è adatta ad effettuare trattamenti termici di:

- Cottura a secco - Asciugatura - Arrostitura
- Cottura a vapore standard
- Cottura a vapore con camera in contropressione fino a 0,49bar
- Pastorizzazione in contropressione ad alta temperatura (fino a 108°C)

EN

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

The new generation of J/HP UN ovens is suitable for the following heat treatments:

- Dry cooking - Drying - Roasting
- Standard steam cooking
- Steam cooking in a chamber with counterpressure up to 0,49 bar
- Pasteurisation with counterpressure at high temperature (up to 108°C)

**VERINOX**  
FOOD INDUSTRY SOLUTIONS 

## Soluzioni in contropressione per cotture e pastorizzazioni

Counter-pressure solutions for cooking and pasteurising

**IT** L'eccezionale uniformità e rapidità del riscaldamento fino ad un massimo di 180° C viene garantita da giranti in acciaio inox ad alto rendimento e speciali resistenze elettriche corazzate. La possibilità di eseguire fasi con camera in contropressione, con o senza ventilazione forzata, permette inoltre di ottenere livelli di cottura e pastorizzazione non raggiungibili con i forni tradizionali. Il controllo del ciclo di lavoro è eseguito da un innovativo pannello di comando personalizzato VISIO tipo touch screen.

**EN** The exceptional uniformity and speed of the heating, up to a maximum of 180° C, is ensured by high performance stainless steel fans and special shielded heating elements. The possibility of carrying out stages in the chamber with counterpressure, with or without forced draft ventilation, in addition makes it possible to obtain levels of cooking and pasteurisation that cannot be achieved by traditional ovens. The work cycle is supervised using an innovative personalised VISIO touch-screen control panel.

### VANTAGGI DELLA NUOVA SOLUZIONE: / BENEFITS OF THE NEW SYSTEM:

<b>Aumento rendimento termico e della produttività /</b> <i>Increased thermal performance and output</i>		<b>Riduzione dei tempi di cottura e di processo /</b> <i>Lower cooking and processing times</i>	
<b>Aumento della sicurezza alimentare /</b> <i>Increased food safety</i>		<b>Riduzione del calo peso /</b> <i>Reduced weight loss</i>	
<b>Miglioramento delle caratteristiche organolettiche /</b> <i>Improved organoleptic properties</i>		<b>Riduzione dei consumi energetici /</b> <i>Lower energy consumption</i>	

### ABBATTIMENTO DELLA CARICA BATTERICA / ABATEMENT OF BACTERIAL LOAD



### AUMENTO DELLA SHELF LIFE / INCREASED SHELF LIFE



### INDEFORMABILITÀ DEL PRODOTTO, DEL GUSTO E DELL'ASPETTO / NO DISTORTION OF THE PRODUCT, TASTE OR APPEARANCE



### MASSIMA UNIFORMITÀ DEI CICLI EFFICIENZA DEL TRATTAMENTO TERMICO / MAXIMUM UNIFORMITY OF HEAT TREATMENT EFFICIENCY CYCLES

<b>Riduzione del consumo di vapore durante le fasi di cottura e pastorizzazione /</b> <i>Reduced steam consumption during cooking and pasteurisation stages</i>	<b>67% circa con forno in contropressione /</b> <i>approx. 67% in an oven with counterpressure</i>
<b>Riduzione del tempo di cottura</b> <b>Es. prosciutto (variabile in funzione del tipo di prodotto) /</b> <i>Reduced cooking time</i> <i>e.g. Parma ham (variable depending on the product)</i>	<b>20% - 50% con forno in contropressione /</b> <i>20% - 50% in an oven with counterpressure</i>
<b>Riduzione del tempo di cottura</b> <b>Es. pancetta (variabile in funzione del tipo di prodotto) /</b> <i>Reduced cooking time</i> <i>e.g. bacon (variable depending on the product)</i>	<b>30% - 50% con forno in contropressione /</b> <i>30% - 50% in an oven with counterpressure</i>
<b>Riduzione del tempo di pastorizzazione Es. prosciutto (variabile in funzione del tipo di prodotto) /</b> <i>Reduced pasteurisation time e.g. Parma ham (variable depending on the product)</i>	<b>Circa il 50% con forno in contropressione /</b> <i>approx. 50% in an oven with counterpressure</i>
<b>Aumento della shelf life /</b> <i>Increased shelf life</i>	<b>Circa il 400% con forno in contropressione /</b> <i>approx. 400% in an oven with counterpressure</i>
<b>Diminuzione della carica batterica /</b> <i>Lower bacterial load</i>	<b>Vicino a una sterilizzazione /</b> <i>near to sterilisation</i>
<b>Diminuzione del consumo energetico durante la fase di raffreddamento (dopo la fase di pastorizzazione) /</b> <i>Reduction in energy consumption during cooling stage (following pasteurisation stage)</i>	<b>Circa il 24% con forno in contropressione /</b> <i>approx. 24% in an oven with counterpressure</i>

