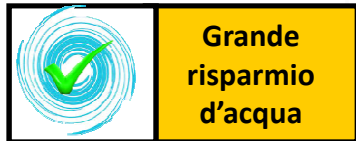


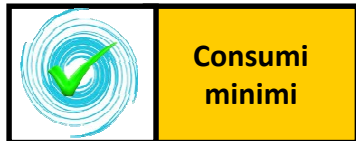
IL VORTEX



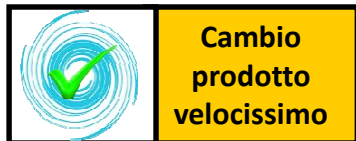
**Massimo
rendimento**



**Grande
risparmio
d'acqua**



**Consumi
minimi**



**Cambio
prodotto
velocissimo**



**Pulizia e
Igiene
totale**



**da 200 a
4000kg
all'ora**



**Qualità del
prodotto
costante**



**Massima
Versatilità**



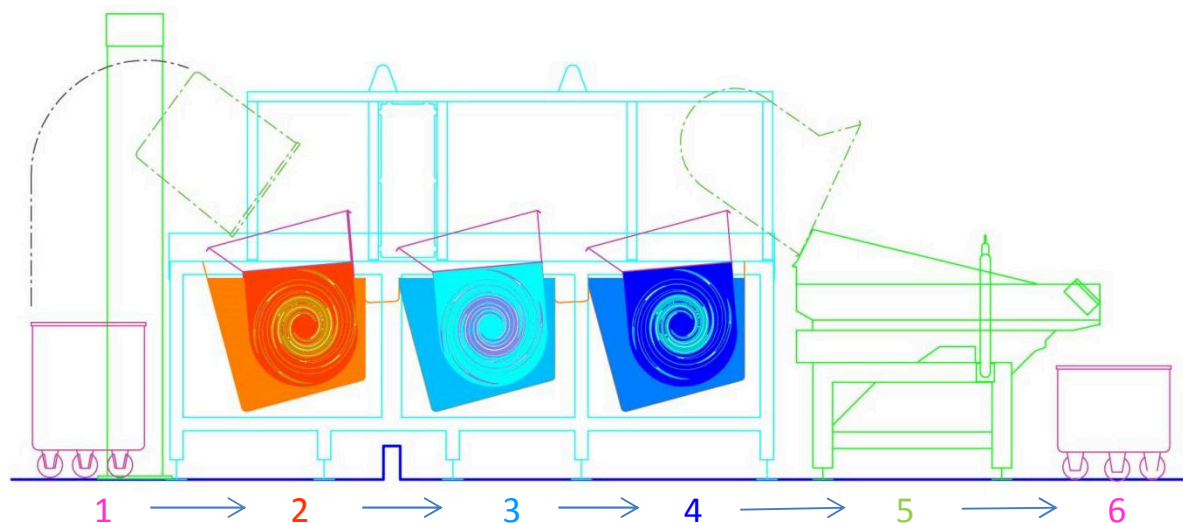
**Processo
Scorrevole**



**Massima
Resa**

Per una perfetta cottura

Il Vortex



Il Processo in continuo

- 1. CARICO** – Carico del prodotto con sollevatore per vagonetti o nastro con controllo automatico del peso.
- 2. COTTORE VORTEX** – L'eccezionale azione del vortice d'acqua permette la cottura del prodotto in modo uniforme e senza ammassamenti.
- 3. LAVAGGIO VORTEX** – Vortice di acqua fredda per fermare immediatamente il processo di cottura e abbassare la temperatura.
- 4. RAFFREDDAMENTO VORTEX** – Riduce la temperatura del prodotto sotto i 3°C in modo uniforme.
- 5. PIANO DRENANTE** – Nastro vibrante e drenante per eliminare l'acqua in superficie.
- 6. SCARICO** - Trasferimento in vagonetti o vassoi.



Cuocere pasta e riso alla perfezione è un'arte e richiede esperienza nel progettare attrezzature che riproduca questo su scala industriale. I nostri progettisti sono esperti produttori di attrezzature per fare la pasta e per il trattamento termico e hanno più di 30 anni di esperienza nello sviluppo di sistemi dedicati alla cottura con prestazioni elevate. Le nostre referenze mondiali provano che il Vortex supera le prestazioni di tutti gli altri sistemi sul mercato.

Il Vortex cuoce, lava e raffredda fino a 1.25 tonnellate di prodotto contemporaneamente in un ciclo in quanto è da considerarsi un processo in continuo, minimizzando i tempi di inattività. Il Vortex può anche essere usato per sbollentare, per prodotti sotto vuoto e per scongelare.

Il "Vortex" è una macchina rivoluzionaria, che prende il suo nome dal flusso di acqua generato, garantendo che ogni parte del prodotto venga cotto e raffreddato in modo uniforme mantenendo una qualità alta e consistente. Assicura inoltre la separazione del prodotto senza nessun danneggiamento e di conseguenza la massima resa.

La gamma Vortex offre sistemi di elevate capacità per tutti i prodotti, fino a 4,000 kg/ora di spaghetti, fornendo un'elevata qualità del prodotto con minimi costi di gestione.

Il Vortex è ineguagliabile nel risparmio di energia, di acqua, nella facilità di pulizia ed igienicità tutto in minimi costi di manutenzione.

Il Vortex – Flessibilità e prestazioni

Costi Effettivi di Gestione

Il Vortex è la soluzione più efficiente per ottenere un prodotto cotto e raffreddato perfettamente, garantisce inoltre bassi costi di gestione rispetto ad ogni altro sistema.



Oltre ad avere un minor consumo di vapore, glicole, energia elettrica e aria rispetto ad ogni altro sistema di cottura, lavaggio e raffreddamento o processo continuo per il suo volume di produzione, il Vortex permette un notevole risparmio di acqua.



Evoluto e collaudato da più di venti anni, design innovativo, componenti e costruzione di alta qualità, il tutto per garantire affidabilità e bassi costi di manutenzione – meno di 1.500€ all'anno.



Permette di ridurre il quantitativo di acqua totale utilizzata per l'intero processo, ottimizzando al meglio ogni spreco, risparmiando quindi sia sull'acqua fresca sia sugli oneri per lo smaltimento delle acque reflue.



Costruito per ottimizzare la produzione, 24 ore di operatività per 365 giorni all'anno. La struttura robusta, la costruzione in acciaio inox ed un grado di protezione IP67, assicurano che il Vortex è stato concepito per avere alte prestazioni e longevità.



Cambio del prodotto semplice e veloce, facilità e velocità nell'utilizzo, operazioni di igienizzazione e pulizia efficienti e minor impiego di tempo da parte degli operatori che equivale ad un'ottima efficienza lavorativa.



La garanzia di 12 mesi, il servizio di assistenza e spedizione ricambi e l'accesso immediato al nostro team di tecnici specializzati, rendono il Vortex il più sicuro investimento a lungo termine.

Contattaci per un controllo completo sul risparmio di acqua ed energia che potreste ottenere ora col Vortex.

Il Vortex – La Soluzione economicamente più Efficace

Ottimizzazione del consumo d'acqua



Di sicuro la via migliore per risparmiare acqua più di ogni altro sistema continuo o discontinuo senza mai compromettere la qualità del prodotto.

Nessuna perdita d'acqua

Il sistema di sollevamento del cestello tramite un pistone idraulico con controllo della velocità variabile e programmabile, permette di regolare e controllare la movimentazione in modo da ridurre a zero la perdita d'acqua durante i cicli di sollevamento, di trasferimento prodotto e ritorno in posizione del cestello.

Acqua di cottura totalmente impiegata

Durante la cottura, con un rapporto di acqua e prodotto ideale, il Vortex assicura che l'acqua di cottura non diventi sovraccarica di amido e minimizza quindi la frequenza di sostituzione di acqua.

Risciacquo con acqua fresca

Il risciacquo programmabile utilizza acqua fresca priva d'amido. Quindi dalla cottura al lavaggio e dal lavaggio al raffreddamento, ricicliamo acqua pulita, senza mai compromettere la qualità del prodotto.

Minimo cambio d'acqua di cottura

Sfioratori troppopieno con livelli programmabili permettono la regolazione del livello per la rimozione dell'amido superficiale. Questo permette di mantenere maggior purezza dell'acqua nella vasca di cottura.

Rimozione dell'amido nel lavaggio

L'intensità del vortice e la frequenza programmabile, permettono la rimozione dell'amido in superficie per ogni tipo di prodotto.

Livelli d'acqua controllati

Il controllo dei livelli di acqua, assicura che il nostro sistema tenga monitorata ogni perdita. Per esempio la vasca di cottura del Vortex richiede acqua solamente quando il prodotto è già stato caricato nella vasca stessa.

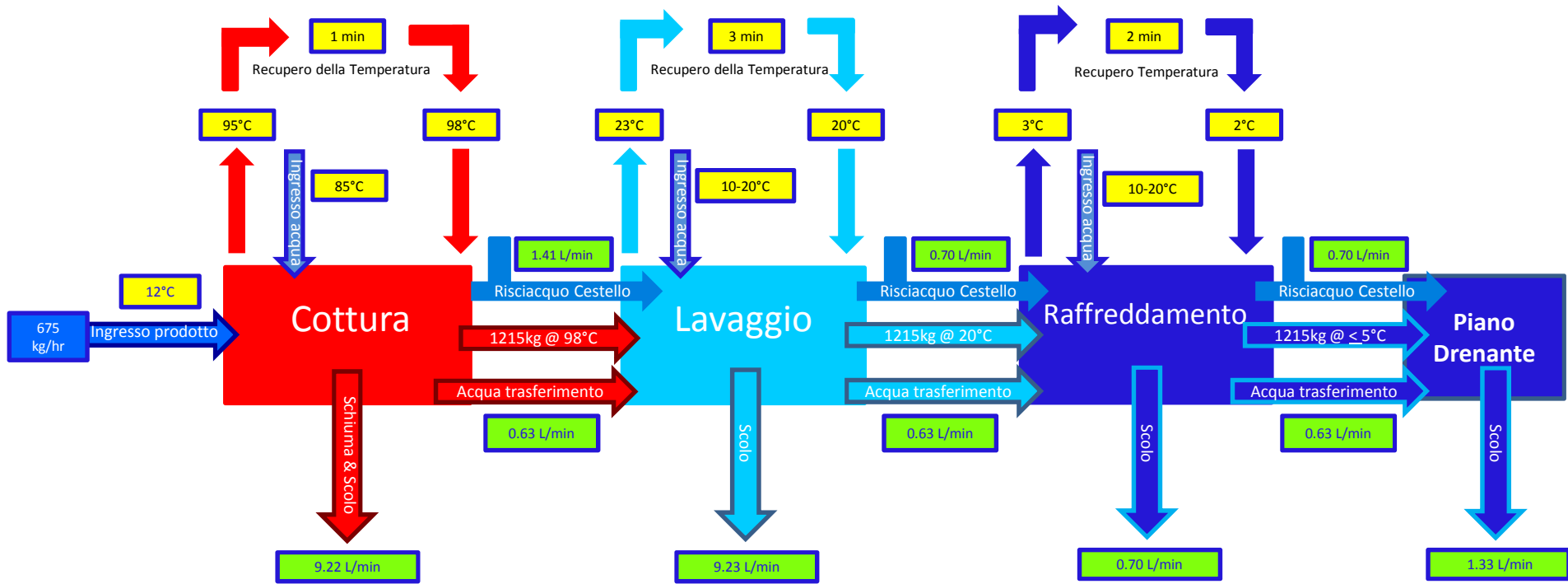
Acqua fredda mai sostituita

La rimozione efficiente dell'amido durante il lavaggio conserva la purezza dell'acqua nel raffreddatore eliminando la necessità di cambiare l'acqua fredda per tutta la produzione.

Il Vortex – Quando ogni litro è importante



Utilizzo d'Acqua & Fabbisogno energetico



Vortex D1 Mono 900 (3 Stazioni) – 1,215 kg/h produzione pasta cotta

Vapore – Cuocitore	Per 1215kg
Consumo orario medio – Funzionamento in continuo	145 kg/h

Glicole – Lavaggio/Raffreddamento	Per 1215kg
Consumo orario medio – Funzionamento in continuo	156 kw

Utilizzo Totale d'Acqua	Per 1215kg
Litri - al minuto / per kilo	20.48 / 0.996

I dati si basano su carichi da 90kg di Fusilli da 6mm. Tempo di Cottura 7 minuti. Tempo di drenaggio e trasferimento 1.0 minuto. Resa 1.8. Assorbimento acqua prodotto non considerato. Acqua di cottura sostituita ogni 12 cicli. Acqua di lavaggio sostituita ogni 10 cicli. Rimozione amido per ogni ciclo di cottura inclusa.

Il Vortex – Massima Produttività al Minimo Costo

Vantaggi tecnici



Scambiatore a tubo corrugato per vasca di lavaggio e raffreddamento. Il sistema più efficace per eliminare lo spreco d'acqua riducendo la temperatura prodotto sotto i 5 °c.

Pannello touch screen per controllo dei parametri di processo.



Il sistema idraulico di sollevamento dei cestelli facilita la movimentazione regolare degli stessi durante i cicli.



L'eccezionale sistema di agitazione "Vortex" in tutte e tre le vasche per una cottura, un lavaggio e un raffreddamento uniforme del prodotto. Sistema a circuito chiuso.



Acciaio inox 316 e protezione IP67 per un Lavaggio completo.



Ciclo CIP di Lavaggio automatico e sistema per acquisizione dati e per la sicurezza operativa, riducendo i tempi di inattività e uso d'acqua garantendo la qualità. Tubazioni totalmente smontabili con raccordi SMS e a clamp.



Alimentazione automatica del prodotto con sollevatore a vagonetto o a nastro.



Cestelli lucidati in lamiera rigidizzata con sistema di risciacquo programmabile. Minimizza l'area contatto facilitando lo scarico del prodotto senza ritenzione.













Scambiatore di calore a tubo corrugato integrato nella sezione di cottura. Permette un riscaldamento veloce dell'acqua ed un controllo più accurato della temperatura.



Il Vortex – Eccellenza d'Ingegneria

Prodotti & Prestazioni

Pasta Corta	
	Pasta Lunga
Riso	
	Tagliatelle
Legumi	
	Cererali
Patate	
	Verdure
Frutti di mare	
	Gnocchi

Il Vortex è stato progettato per superare i precedenti limiti di capacità e qualità dei sistemi a nastro continuo e dei sistemi a “vite”, associato alla cottura e raffreddamento di pasta corta e lunga, tagliatelle e riso ecc.

Qualità

Macchina rivoluzionaria, il Vortex, garantisce che ogni parte del prodotto venga cotto, lavato e raffreddato uniformemente con una qualità elevata e consistente senza apportare danni al prodotto e offrendo il massimo rendimento.

Versatile

Nel raggiungimento di questi obiettivi, l'alta versatilità del Vortex lo rende adatto per altri numerosi alimenti quali patate, legumi, verdure, frutti di mare ecc.

Capacità

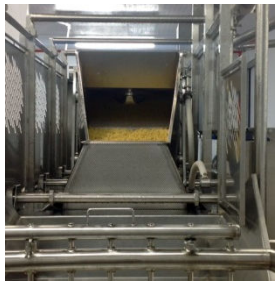
Una vasta gamma di sistemi per tutte le esigenze produttive fino a 4000kg e oltre.

Provato

Grazie alle installazioni effettuate in molti paesi del mondo, i nostri risultati sono provati per tutti questi prodotti. Le statistiche di produzione che seguono sono reali, non teoriche, risultati realizzati dai nostri clienti ogni giorno.

Il Vortex – No.1 in Versatilità

Vortex D1 Mono

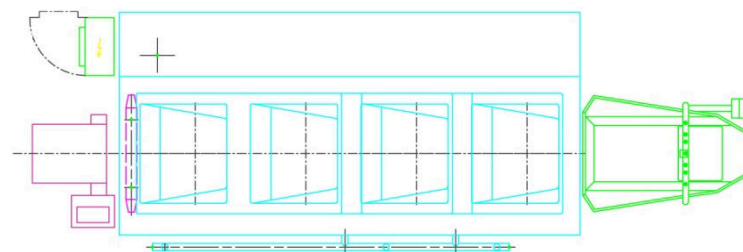
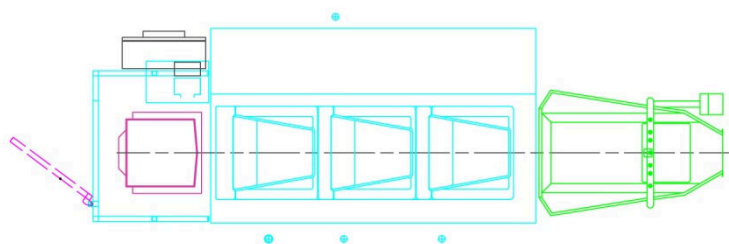
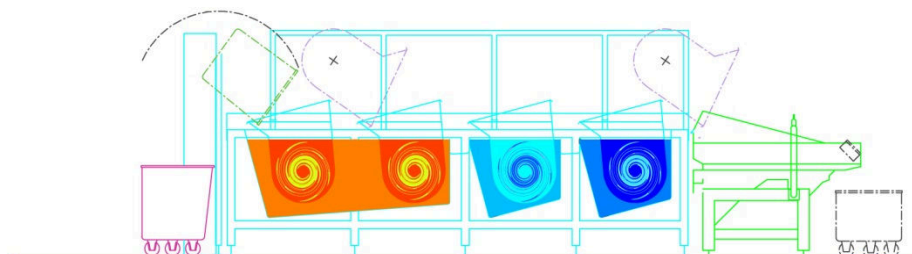
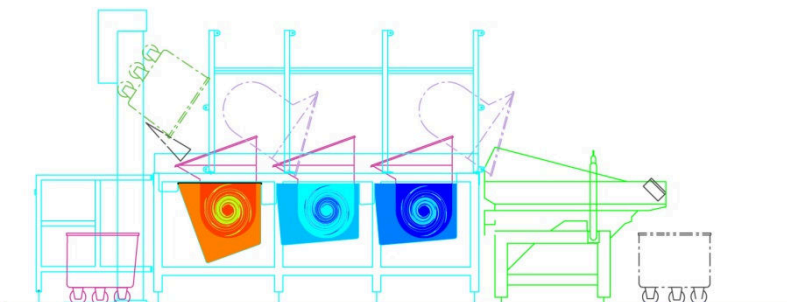


Un sistema totalmente automatico dove tutti i settori operativi, Cottura, Lavaggio e Raffreddamento sono montati su di una singola struttura progettata per permettere una divisione tra l'area ad alto e basso rischio.

Sia il D1 Mono che il D2 Duo offrono la possibilità di scegliere cestelli di tre capacità diverse, da 40kg, 90kg e 135kg per ottenere produzioni da 250 kg fino a 4000 kg all'ora e con 3, 4 e 5 stazioni.

Il Vortex – Mono struttura con zona alto/basso rischio

Vortex D1 Mono



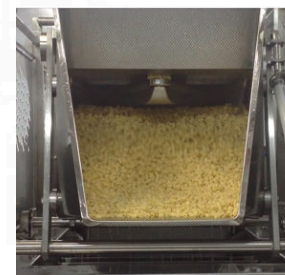
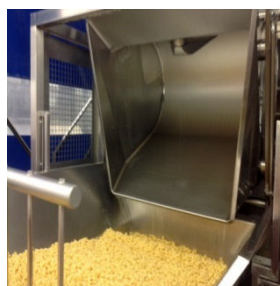
Mono 3 Stazioni

Mono 4 Stazioni

Modello	400 3	900 3	900 4	1350 3	1350 4
Lunghezza tipica Linea (mm)	5,600	6,100	7,486	10,000	11,400
Altezza (mm)	2,850	2,900	2,900	2,900	2,900
Larghezza (mm)	2,100	2,345	2,345	2,450	2,450

Il Vortex – Mono struttura con zona alto/basso rischio

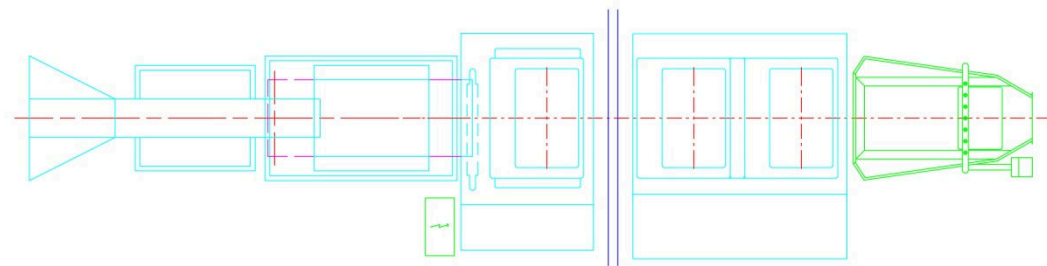
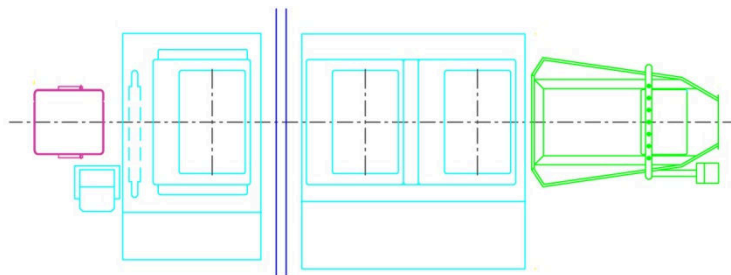
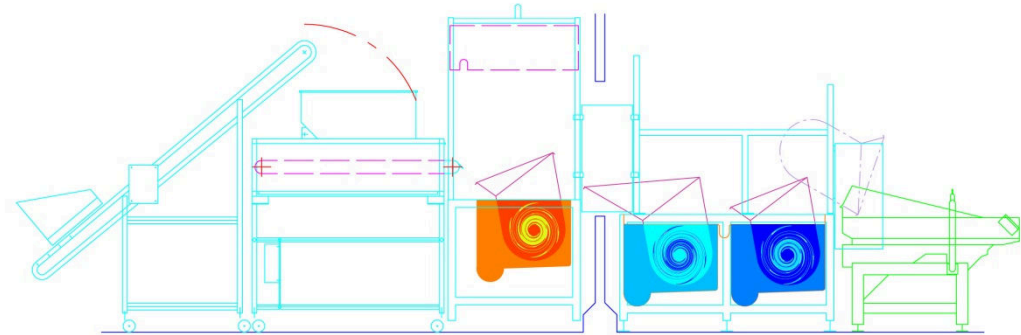
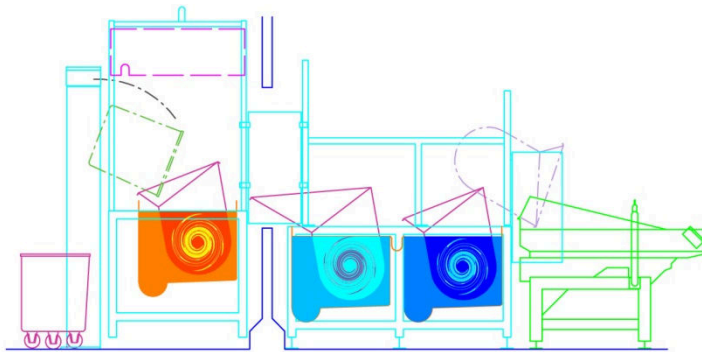
Vortex D2 Duo



Un sistema totalmente automatico dove la sezione di cottura è montata su una struttura indipendente dalle sezioni di Lavaggio e Raffreddamento migliorando così la reale separazione tra alto e basso rischio. Altre caratteristiche del D2 Duo includono un doppio sfioratore per la rimozione dell'amido, un nastro di alimentazione opzionale, la possibilità di installare una cappa sul cuocitore ed altro. Sia il D1 Mono che il D2 Duo offrono la possibilità di scegliere cestelli di tre capacità diverse, da 40kg, 90kg e 135kg per ottenere produzioni da 250 kg fino a 4000 kg all'ora e con 3, 4 e 5 stazioni.

Il Vortex – Doppia struttura con totale separazione zona alto/basso rischio

Vortex D2 Duo



Duo 3 Stazioni

Duo 3 Stazioni con Carico Prodotto su Nastro

Modello	400 3	900 3	900 4	1350 3	1350 4
Lunghezza tipica della Linea (mm)	10,700	10,400	11,800	14,400	15,800
Altezza (mm)	3,400	3,400	3,400	3,500	3,500
Larghezza(mm)	2,100	2,345	2,345	2,450	2,450

Il Vortex – Doppia struttura con totale separazione zona alto/basso rischio

Vortex D1 Mono / D2 Duo Dati Produzione

Esempio di produzione	Tempo Cottura	Tempo di trasferimento	Durata ciclo	Numero di Cicli 400 3 Stazioni	Numero di Cicli 900 3 Stazioni	Numero di Cicli 900/1350 4 Stazioni	Crescita in peso	Capienza Cestello 400	Capienza Cestello 900	Capienza Cestello 1350	Produzione oraria 400 3 Stazioni	Produzione oraria 900 3 Stazioni	Produzione oraria 900 4 Stazioni	Produzione oraria 1350 4 Stazioni
	Minuti	Minuti	minuti	All'ora	All'ora	All'ora		Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg
Pasta Corta Secca	7	1	8	7.50	7.50	15.00	1.8	40	90	135	540	1215	2430	3645
Pasta Lunga Secca	7	1	8	7.50	7.50	15.00	1.8	35	80	122	472	1080	2160	3294
Tagliatelle secche	4	1	5	12.00	12.00	15.00*	2.5	30	63	95	900	1890	2360	3562
Riso	18	2	20	3.00	3.00	6.00	2.5	35	80	120	263	600	1200	1800
Patate – 25mm a cubetti	19	2	21	2.86	2.86	5.72	1.0	65	150	225	186	429	857	1287
Broccoletti	6	1.5	7.5	8.00	8.00	16.00	1.0	40	90	135	320	720	1440	2160
Lenticchie Secche	17	1.5	18.5	3.24	3.24	6.48	2.5	30	70	105	243	568	1135	1701
Quinoa rossa	15	1.5	16.5	3.64	3.64	7.28	3.0	30	70	105	327	764	1528	2293

* Cicli all'ora sono determinati dal tempo di raffreddamento

Il Vortex – Statistiche di produzione provate

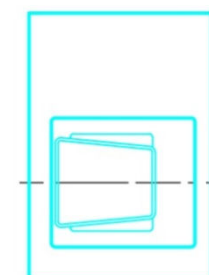
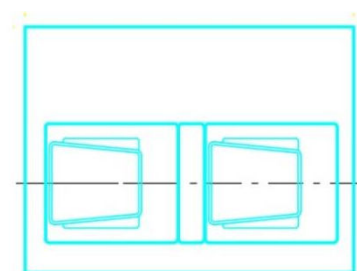
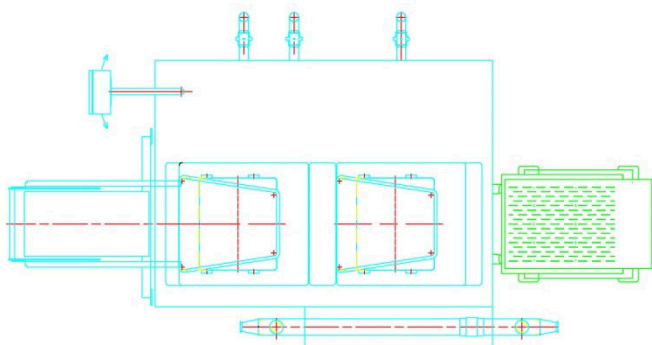
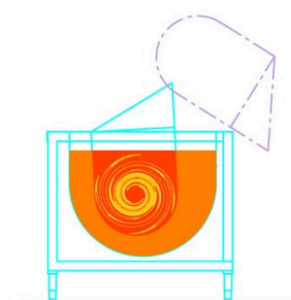
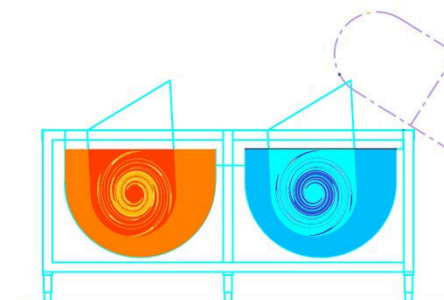
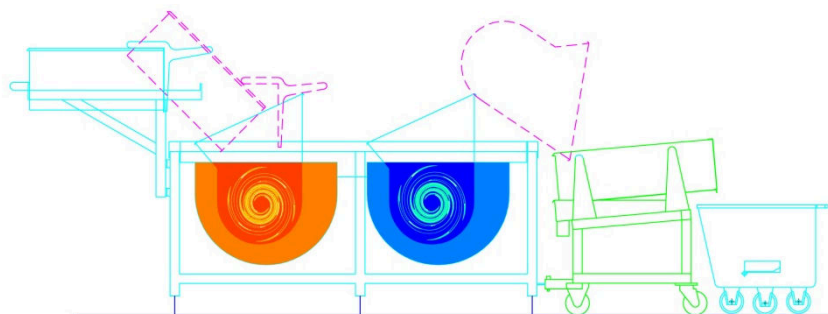
Vortex D3 Mini



Sistema semi automatico che possiede le caratteristiche dei Vortex più grandi. Consiste in un versatile e compatto cuocitore per volumi più piccoli. Disponibile con una sola stazione di cottura, o a due stazioni con lavaggio/raffreddamento combinato, sempre su singola struttura.

Il Vortex – Anche per gli Spazi più piccoli

Vortex D3 Mini



400 2 Linea Cottura, Lavaggio e Raffreddamento

400 2 Cottura e Lavaggio

400 1 Cottura

Modello	400 1	400 2	400 2 Linea
Lunghezza Tipica della Linea (mm)	1,200	2,350	3,465
Altezza (mm)	1,730	1,730	1,730
Larghezza (mm)	1,983	1,983	1,983

Il Vortex – Anche per Spazi più Piccoli

Vortex D3 Mini Dati Produzione

Esempi di produzione	Tempo Cottura	Tempo di Trasferimento	Lavaggio / Raffreddamento	Numero di Cicli * 2 Stazioni	Crescita in peso	Capienza cestello 400	Produzione oraria 2 Stazioni
	Minuti	Minuti	Minuti	All'ora		Kg	Kg
Pasta Corta Secca	7	2	12	4.28	1.8	30	231
Pasta Lunga Secca	7	2	12	4.28	1.8	30	231
Tagliatelle Secche	4	2	12	4.28	2.5	25	268
Riso	18	2	16	3.33	2.5	30	250
Patate – 25mm a cubetti	19	2	17	3.16	1.0	60	190
Broccoletti	6	2	12	4.28	1.0	40	171
Lenticchie Secche	17	2	15	3.53	2.5	30	265
Quinoa rossa	15	2	15	3.53	3.0	25	265

* Cicli all'ora determinati al tempo di raffreddamento

Il Vortex – Grandi Prestazioni in Spazi Ridotti