

# Soluzioni per asciugamento e affumicatura

## Drying and smoking solutions

### GENERATORI E PRODUTTORI DI FUMO

a segatura di legno  
e a fumo liquido

*SMOKE GENERATORS AND SMOKE  
PRODUCERS  
fuelled by sawdust and  
liquid smoke*



(IT) I generatori e produttori di fumo sono prodotti in vari modelli e adatti alle varie esigenze di affumicatura. La gamma di generatori di fumo Verinox, può essere applicata sia su impianti di costruzione Verinox o di altri costruttori, di qualsiasi dimensione e per qualsiasi esigenza produttiva.

Gamma di generatori e produttori di fumo Verinox semi-automatici e automatici, equipaggiati con quadro elettrico di comando:

- Generatori di fumo alimentato con segatura di legno in truciolo umidificata tipo SKJ
- Generatori di fumo alimentati con segatura in scaglie di legno di piccole dimensioni tipo SK2
- Generatori di fumo alimentati con segatura in truciolo umidificata, segatura in scaglie, farine di legno tipo SK4N
- Generatori di fumo alimentati con segatura in truciolo umidificata, segatura in scaglie, farine di legno tipo SK6N
- Generatori di fumo alimentati con tronco di legno tipo SKT
- Nebulizzatori di fumo liquido condensato tipo SKL1 - SKL1S - SKLM

(EN) Smoke generators and smoke producers are available in various models according to the various smoking requirements. The Verinox range of smoke generators can be used with original systems made by Verinox as well as by other manufacturers, of any size and for any production needs.

A range of semi-automatic and automatic smoke generators and producers from Verinox, equipped with an electrical control panel:

- Smoke generators fed by SSJ type humidified sawdust pellets
- Smoke generators fed by SK2 type small wood chips
- Smoke generators fed by humidified sawdust pellets, wood chips and SK4N wood flour
- Smoke generators fed by humidified sawdust pellets, wood chips and SK6N wood flour
- Smoke generators fed by SKT type logs
- SKL1 - SKL1S - SKLM condensed liquid smoke atomisers

### IT Tutte le soluzioni Verinox garantiscono:

- uniformità e grado di colorazione del prodotto
- intensità di aroma del prodotto
- uniformità ed intensità della produzione di fumo, per ottenere prodotti omogenei
- generatori di fumo specifici per il processo desiderato
- tempo di lavoro e pausa del sistema di miscelazione fumi
- controllo delle temperature nelle camere di combustione
- assenza di componenti indesiderati come gli idrocarburi policiclici per la massima sicurezza alimentare
- semplicità nell'utilizzo e nella pulizia
- bassi consumi energetici
- flessibilità di impiego per adattarsi alle richieste di mercato
- affidabilità totale con costi di manutenzione ridotti
- economicità di gestione, massimo rendimento e risparmio
- 24 al giorno di utilizzo con la massima affidabilità.

### IT I generatori di fumo Verinox sono provvisti di un sistema a circuito chiuso senza emissioni in atmosfera dei fumi in conformità alle normative anti-inquinamento.

Con i generatori di fumo prodotti da Verinox è possibile collegare tutti gli impianti di cottura ed affumicatura per trattare qualunque prodotto, anche tipico e regionale, che necessiti di una o più fasi di affumicatura.

Accurata progettazione e costruzione sin nei minimi dettagli, strutture completamente in acciaio inox AISI 304 satinato e fiorettato, opportunamente coibentate.

Vasta gamma di soluzioni, per il ricircolo, abbattimento e raffreddamento del fumo.

### EN Verinox smoke generators are fitted with a closed circuit system with no smoke emissions into the atmosphere complying with anti-pollution regulating standards.

With Verinox smoke generators all cooking and smoking systems can be connected for processing all types of product, including local and regional products that may require one or more smoking stages.

Careful design and construction right down to the smallest detail, structure made entirely in AISI 304 satin-finish ribbed stainless steel, suitably insulated.

A wide range of systems for smoke recirculation, abatement and cooling.

### EN All Verinox solutions guarantee:

- product colour uniformity and intensity
- product aroma intensity
- uniform and intense smoke production, to obtain homogeneous products
- specific smoke generators for the process required
- smoke mixing systems processing and pause time
- control over temperatures in the combustions chambers
- absence of any undesirable components such as polycyclic hydrocarbons for maximum food safety
- simple to use and clean
- low energy consumption
- flexibility in use in order to adapt to the market demands
- total reliability with low maintenance costs
- Lower energy consumption, cooking times and processing times
- 24 hour use with maximum reliability

