Infrarouges
Infrabaker utilise un procédé thermique très efficace: les rayons infrarouges. Les infrarouges chauffent le produit par
une radiation directe dans le produit.
Il existe différents types d’infrarouges. Infrabaker a choisi des infrarouges extrêmement bien adaptés à
l’industrie de l’alimentation. Les systèmes infrarouges d’Infrabaker sont très rapides et ont une forte
densité de radiations. ÉmetteursLes émetteurs autonettoyants sont activés en ligne selon la capacité de production
demandée et la largeur de la bande de transport à chauffer.Le délai de mise en route et de refroidissement d’un
émetteur est de quelques secondes. Ceci permet une utilisation optimale de l’Infrabaker® et un excellent contrôle
de la cuisson. Les émetteurs sont gérés par l’ordinateur. Il régule ainsi la chaleur à émettre selon la recette
programmée. En cas de dysfonctionnement, l’Infrabaker® s’éteint automatiquement pour permettre de
remplacer l’émetteur en panne.
L’énergie produite qui n’est pas absorbée par les produits est absorbée par l’eau du bassin. La
cuisson infrarouge permet d’obtenir un excellent rendement et ne nécessite aucune huile de cuisson (moins de
coûts de production, de meilleures conditions environnementales et un produit fini plus sain).
Infrabaker International - Cooking At The Speed Of Light
http://www.infrabaker.com
_PDF_POWERED
_PDF_GENERATED 9 September, 2010, 05:36