

CASE STUDY

APPLICAZIONE:
SISTEMA DI ASPIRAZIONE AUTOMATICO PER FORNI MULTI-PIANO

CLIENTE:
PANIFICIO INDUSTRIALE

DEPURECO
INDUSTRIAL VACUUMS

LA NOSTRA SFIDA: INSTALLARE UN SISTEMA DI PULIZIA AUTOMATICO PER PULIRE I FORNI MULTI-PIANO IN MODO FACILE E VELOCE

I panifici industriali devono rispettare **rigorosi standard di qualità** per garantire un prodotto finito eccellente. Prevenire la contaminazione è una priorità dell'industria alimentare: l'uso di un aspiratore per forni consente di rimuovere rapidamente briciole, residui di cottura e farina bruciata. Questi, infatti, se lasciati all'interno del forno, possono andare a compromettere la cottura del lotto successivo.

I **forni a più piani** sono comunemente utilizzati nei panifici industriali. Questo tipo di forno è molto versatile, in quanto consente la produzione di un **gran numero di prodotti contemporaneamente**, ottimizzando i processi produttivi. Tuttavia, a causa delle dimensioni, la loro pulizia può essere un processo lungo se fatto manualmente, soprattutto quando si ha bisogno di pulire tra un'infornata e l'altra.



Perché garantire una meticolosa pulizia dei forni in un panificio industriale?

- Per **migliorare la qualità del prodotto**;
- Per garantire il **rispetto delle normative igieniche e qualitative**;
- Per **risparmiare tempo** nelle operazioni di pulizia .

Investendo in un **sistema di aspirazione automatico** per panifici, le operazioni di pulizia vengono notevolmente velocizzate. Inoltre, non è necessario impiegare personale per aspirare i forni tra una sessione di cottura e l'altra.



SISTEMA DI ASPIRAZIONE AUTOMATICO

PER FORNI MULTI-PIANO

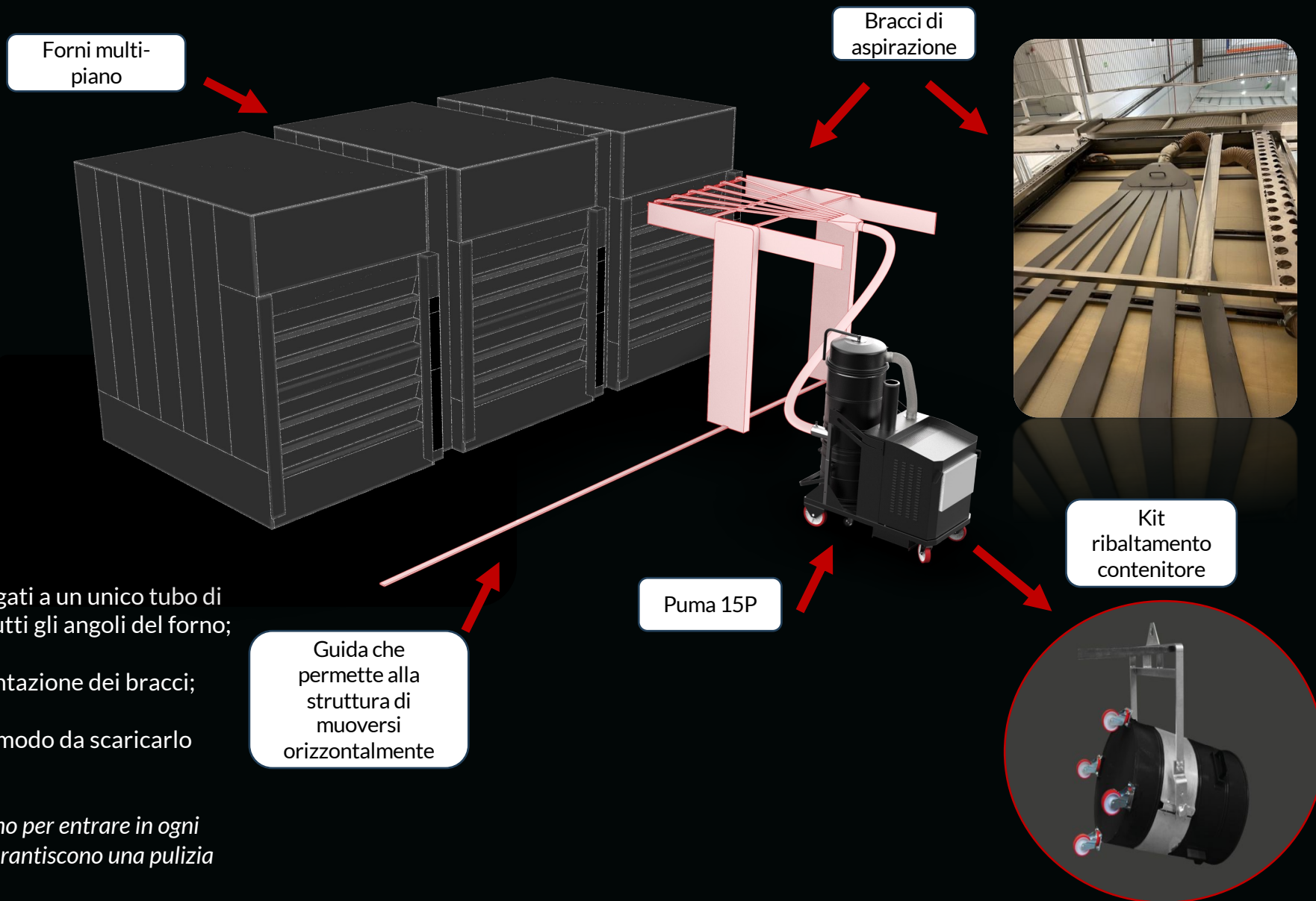
Il nostro cliente aveva bisogno di **aspirare i residui di cottura e la farina bruciata** dall'interno di un forno multi-piano.

Per ottimizzare i tempi di produzione, c'era la necessità di utilizzare un sistema di aspirazione automatico e in grado di resistere alle alte temperature.

LA NOSTRA INSTALLAZIONE: CARATTERISTICHE

- Una unità aspirante;
- 6 bracci di aspirazione con spazzole, collegati a un unico tubo di aspirazione, per raggiungere facilmente tutti gli angoli del forno;
- Struttura metallica per gestire la movimentazione dei bracci;
- Kit per il ribaltamento del contenitore, in modo da scaricarlo agevolmente.

Grazie alla struttura metallica, i 6 bracci si sollevano per entrare in ogni camera del forno. Muovendosi avanti e indietro, garantiscono una pulizia accurata.



SISTEMA DI ASPIRAZIONE CON PUMA 15 P

UNITÀ ASPIRANTE

L'unità aspirante scelta per l'installazione di aspirazione automatica è il **Depureco PUMA 15 P**.



Questo aspiratore industriale a grande potenza presenta le seguenti caratteristiche:

- Potente **turbina a canale laterale da 11 kW**, trattata per le applicazioni ad alta temperatura.
- Filtro **NOMEX**, per aspirazione di materiale fino a 250° C.
- Sistema di pulizia automatica del filtro **PSC** (necessita di aria compressa).
- Contenitore di raccolta da **175 litri** con maniglia in metallo e 4 ruote pivotanti. In questa applicazione è incluso il kit per svuotarlo ribaltandolo.
- **Controllo remoto** dell'unità.
- **Sensore di livello rotativo**, che blocca l'aspirazione quando il contenitore raggiunge la sua massima capacità.

Utilizzando un aspirapolvere industriale progettato per lavorare ad alte temperature, è possibile pulire il forno mentre è ancora caldo. In questo modo si può procedere immediatamente alla cottura successiva, senza sprecare ore di lavoro.

DEPURECO
INDUSTRIAL VACUUMS



Turbina a canale laterale da 11 kW



Filtro NOMEX



Controllo remoto



Sistema di pulizia automatico PSC



Contenitore di raccolta da 175 litri



Sensore di livello rotativo