



INOX FER

TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

SERIE PROCUT

CUOCITORI SOTTOVUOTO ALL IN ONE





INDUSTRIAL PROCUT **LA SOLUZIONE IDEALE PER GRANDI PRODUZIONI INDUSTRIALI**

Industrial ProCut è un vero e proprio impianto per la lavorazione alimentare, completo di tutte le caratteristiche legate alla produzione industriale: dagli accessori, all'ergonomia generale ed al livello di automazione.

È in grado di realizzare un'ampia gamma di prodotti alimentari in modo rapido e affidabile con risultati di alta qualità.

La tecnologia di **Industrial ProCut** è pratica e conveniente: consente di eseguire molteplici processi produttivi come tagliare, miscelare, cuocere fino a 120°C, omogeneizzare, concentrare, cuocere in sottovuoto e raffreddare il prodotto alimentare, sempre utilizzando una sola unità di lavoro. In questo modo il prodotto è pronto per la fase di riempimento senza ulteriori passaggi.

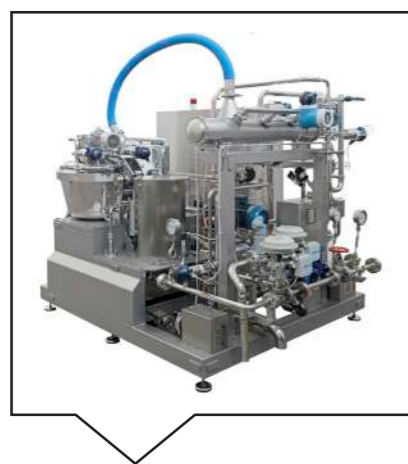
Ideale per aziende medie e/o grandi che producono diverse tipologie di prodotto.

Tre i modelli proposti: **80 litri, 300 litri e 500 litri.**



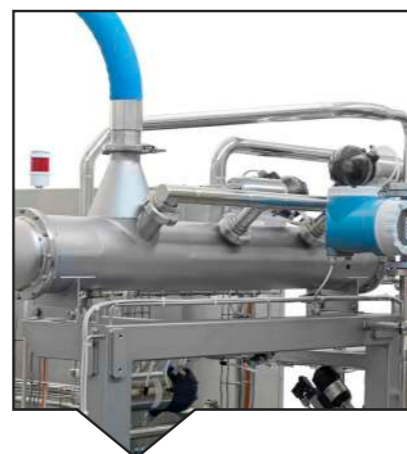


PERCHE' INDUSTRIAL PROCUT E' QUELLO GIUSTO PER TE



QUALITÀ E FUNZIONALITÀ DUREVOLE NEL TEMPO

Industrial ProCut è progettato per un uso intensivo e prolungato in condizioni estreme, la manutenzione è ridotta al minimo e l'affidabilità è ai massimi livelli limitando i fermi macchina a casi eccezionali. Tutta la strumentazione che lo compone è selezionata con rigorosa attenzione e l'estrema cura nella costruzione è finalizzata alla creazione di una macchina unica destinata a durare nel tempo.



UN CONDENSATORE DI GRANDI DIMENSIONI

Per garantire una concentrazione sottovuoto ottimale, **Industrial ProCut** è dotato di un condensatore che, tramite le sue dimensioni, velocizza i tempi di concentrazione in modo da evitare possibili alterazioni alle caratteristiche organolettiche del prodotto.



UNA VASCA UNICA AL MONDO

Inox-Fer ha progettato la vasca con una forma conica per evitare residui sul fondo e sulle pareti.



AUTOMAZIONE PER SEMPLIFICARE IL LAVORO

La gestione di **Industrial ProCut** avviene tramite un PC industriale sul quale è installato il software **Inox-Fer** dotato di interfaccia touch-screen per la gestione delle lavorazioni da remoto.



PROCUT OMNI  **INDUCTION**
wise energy

**LA SOLUZIONE IDEALE
PER PICCOLE PRODUZIONI INDUSTRIALI**

ProCut OMNI è il cutter per piccole e medie imprese quali aziende agricole, pasticcerie e ristoranti. La serie **ProCut OMNI** è completa e versatile, in grado di tagliare, miscelare, cuocere in sottovuoto, raffreddare ed emulsionare una vasta gamma di prodotti. Ideale per operatori del settore alimentare che cercano la facilità d'uso e uno strumento in grado di durare nel tempo. Una valida alternativa per chi ha già sperimentato modalità di lavorazione similari e vuole guardare ad un orizzonte ottimale anche in termini di manutenzione.

Quattro i modelli proposti: **20 litri, 40 litri, 60 litri e 100 litri**

**RISCALDAMENTO CON
INDUZIONE MAGNETICA**

A differenza dei cutter presenti sul mercato ProCut OMNI non necessita di generatore di vapore per il riscaldamento, con una notevole riduzione dei costi di gestione e manutenzione. ProCut OMNI offre l'alternativa: l'induzione scalda l'acqua che a sua volta scalda il prodotto, in questo modo il processo di riscaldamento è più lineare e il prodotto viene cotto al meglio. Questo concetto innovativo di riscaldamento permette di ottenere un rendimento energetico maggiore.

**RISPETTO DELL'AMBIENTE
E RISPARMIO DI ENERGIA**

ProCut OMNI è stato progettato per offrire un consistente risparmio di energia rispetto ai macchinari che utilizzano il vapore. Tutto ciò si riconduce anche ad una maggiore protezione e rispetto per l'ambiente circostante.



MINIMA MANUTENZIONE

ProCut OMNI necessita di una minima manutenzione sinonimo di maggiore affidabilità.



SERIE PROCUT: **SVILUPPATA PER UNA PRODUZIONE VERSATILE**

Grazie alla sua versatilità e completezza la **serie ProCut** trova applicazione in innumerevoli settori



SETTORE CONSERVIERO

Passata di pomodoro
Zuppe
Pesto
Maionese
Creme di verdure
Omogeneizzati di frutta, verdura e carne
Humus
Harissa
Guaca mole
Sughi



SETTORE DOLCIARIO

Marmellate
Succhi di frutta
Crema di nocciole
Cioccolato spalmabile
Glasse
Gelatine
Basi di frutta
Guarnizioni varie
Smoothies
Yogurt



SETTORE LATTIERO CASEARIO

Formaggi spalmabili
Formaggi analogici
Tofu

AD OGNUNO IL SUO DA 20 A 500 LITRI



PROCUT INDUSTRIAL 80

Volume lavorabile (litri)	80
Potenza Complessiva	30kw
Consumo vapore a 3 bar	80kg/h
Consumo acqua sottovuoto	2000 lt/h
Dimensioni (mm)	2600x1950x2400



PROCUT INDUSTRIAL 300

Volume lavorabile (litri)	220 – 280
Potenza Complessiva	55kw
Consumo vapore a 3 bar	120kg/h
Consumo acqua sottovuoto	3500 lt/h
Dimensioni (mm)	3000x2400x2400



PROCUT INDUSTRIAL 500

Volume lavorabile (litri)	380 – 450
Potenza Complessiva	70kw
Consumo vapore a 3 bar	160kg/h
Consumo acqua sottovuoto	5000 lt/h
Dimensioni (mm)	3400x2500x2400



PROCUT OMNI 20

Volume (litri)	20
Prodotto lavorabile (min / max)	5-14
Rotazione velocità pale (min/max)	1-2900 rpm
Potenza Complessiva	11,5 kW
Dimensioni (mm)	1000x900xH1600



PROCUT OMNI 40

Volume (litri)	40
Prodotto lavorabile (min / max)	6-28
Rotazione velocità pale (min/max)	1-2900 rpm
Potenza Complessiva	28,5 kW
Dimensioni (mm)	1600x1200xH1500



PROCUT OMNI 60

Volume (litri)	60
Prodotto lavorabile (min / max)	6-42
Rotazione velocità pale (min/max)	1-2900 rpm
Potenza Complessiva	33 kW
Dimensioni (mm)	1600x1200xH1800



PROCUT OMNI 100

Volume (litri)	100
Prodotto lavorabile (min / max)	6-70
Rotazione velocità pale (min/max)	1-2900 rpm
Potenza Complessiva	41 kW
Dimensioni (mm)	1700x1200xH1900



INOX FER

TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

INOX-FER S.R.L. Via Borsellino 4/E - 42020 Albinea (RE) Italia - Tel. +39 0522.591660 - email info@inox-fer.com
www.inox-fer.com

