



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON – Sistema de vapor DCC® “Control nube Dinámica”

y ahorro de energía - Cocción con vapor otro punto de vista



Es bien sabido que cuando se utiliza un sistema de cocción con vapor se necesita una cantidad considerable de vapor. Las experiencias en este campo han demostrado que el vapor que se utiliza en los sistemas de cocción es del 30% llegando incluso hasta un 90%, más de lo necesario para el proceso de producción. A partir de aquí, FTNON empieza a investigar el sistema de cocción desde otro punto de vista, es decir utilizando un concepto totalmente nuevo para el suministro de vapor. Este método evita completamente las pérdidas de vapor, se encarga de maximizar el ahorro en energía y optimizar el proceso de vapor.

Nuevo concepto

La mayoría de los sistemas de cocción por vapor se regulan a una temperatura de aproximadamente entre 100 – 105°. Para asegurar que el sistema de vapor está completamente lleno con vapor, se alimenta con una cantidad excesiva de vapor. Esta gran cantidad excesiva de vapor es conducida a un lado de la entrada y salida del sistema de vapor y la acción de eliminar el vapor se realiza mediante un ventilador. Esto es lo que causa lo ya conocido como pérdidas de vapor. El nuevo concepto está basado en la utilización inteligente de la diferencia entre el vapor atmosférico y el aire, así llamado *Sistema de Control de Nube Dinámica*. Automáticamente se creará el 100% de vapor atmosférico, con la combinación de una construcción precisa del sistema de cocción y equilibrado. Por lo tanto, podemos decir que las pérdidas de vapor ya son historia.

Ahorros considerables en el consumo de energía

En el caso de que usted utilice: un sistema de vapor por cinta, una escaldadora de cinta, un sistema de cocción bisinfín u otro proceso de sistema de vapor parecido a los enumerados, usted podrá ahorrar una energía considerable. Para el buen funcionamiento del sistema, las aperturas de entrada y salida de su sistema de vapor se ajustarán de una forma sencilla. La experiencia nos enseña que los costes para los ajustes del sistema de vapor son muy aceptables. Para los proyectos ya realizados, el tiempo de recuperación de la inversión varía entre 0.5 a 1.5 años.

our experience your efficiency



FOOD TECHNOLOGY
NOORD-OOST NEDERLAND

FTNON – Sistema de vapor DCC® “Control nube Dinámica”

y ahorro de energía - Cocción con vapor otro punto de vista

Este nuevo concepto se puede aplicar tanto para los sistemas de vapor ya existentes como para los nuevos sistemas de vapor, independientemente del tipo de sistema de vapor (cinta o bisinfin) que se utilice.

Ventajas

- . Máximo ahorro de energía (en la práctica del 30% al 90%).
- . Sin consecuencias negativas para la calidad del producto.
En muchos casos incluso se aprecia una mejoría.
- . Optimización del proceso de cocción mediante vapor en la atmósfera del 100%.
- . Regulación automática del vapor: Si no hay producto no hay vapor.
- . Bajos costes de inversión (0.5 años < recuperación de la inversión < 1.5 años).
- . No se produce nube de vapor en el techo de la edificación.
- . Aplicable a varios tipos de sistemas de vapor.

Disponemos de referencias donde el ahorro llega a ser del 90%.

Información

FTNON estará encantado de calcularle la energía que usted puede ahorrar con este concepto, en su instalación de vapor y también se podrían estudiar los costes para un ajuste en su equipo. Tel. (+31) 546 574 222. E-mail info@ftnon.com.