



# AIRMASTER® UKQ AIRJET

EL EQUIPO MÁS PODEROSO DE REICH, PARA LAS UTILIZACIONES MÁS EXIGENTES



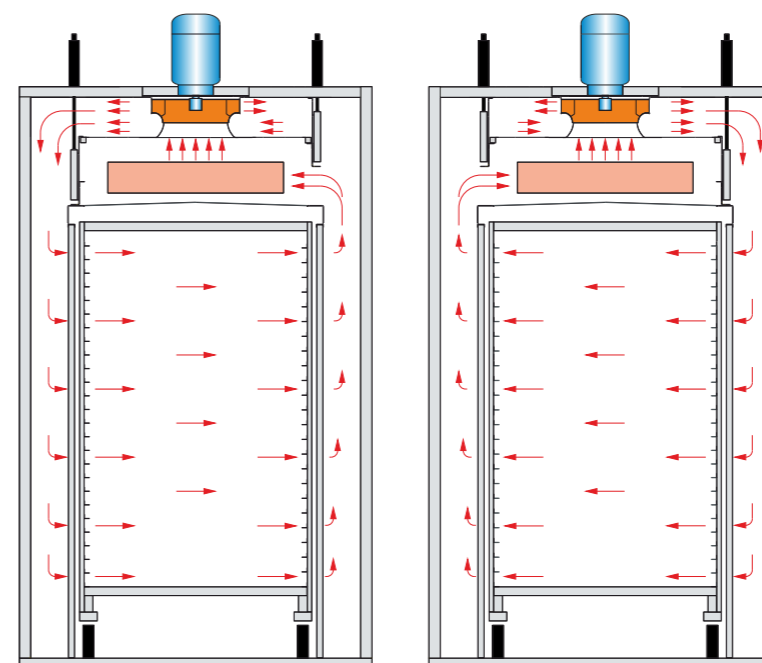
AIRMASTER® UKQ 7500 AIRJET

El AIRMASTER® UKQ AIRJET es el equipo más potente del mundo en cuanto a flujo de aire horizontal. Se obtienen capacidades muy por encima de los niveles estándares con su extraordinariamente elevado poder. Este equipo ha sido especialmente diseñado para productos en horizontal, como paletas de cerdo, roastbeef, muslos de pollo o pavo, filetes enrollados de jamón, preparados de carne, tofu y comidas preparadas que deban cocinarse en horizontal. También es ideal para productos colgados.

El aire entra uniformemente en la cámara desde uno de los lados a través de un sistema de guías y sale por el lado opuesto. Unas compuertas cambian el sentido del aire cada minuto. Con las salidas de aire dispuestas verticalmente, puede variarse el número de niveles del carro o la distancia entre las bandejas, dependiendo del producto, sin que ello altere la calidad.

Una de las ventajas fundamentales en el AIRMASTER® UKQ AIRJET es que el producto descansa en parrillas o bandejas durante su cocción y no necesita ningún tipo de sujeción. Esto asegura unas condiciones de producción extremadamente higiénicas, y evita mermas en el loncheado. Este equipo reduce los costes de producción gracias a sus procesos más efectivos, y también incrementa los beneficios como consecuencia de una mayor productividad.

El AIRMASTER® UKQ AIRJET está disponible también como equipo de circulación de horizontal, para temperaturas de hasta 300°C (ver AIRMASTER® BKQ AIRJET).



## VENTAJAS DEL UKQ AIRJET

- + Flujo de aire horizontal, óptimo para productos en bandejas
- + Hasta un 120% más de capacidad, comparado con los sistemas tradicionales
- + Hasta 35 niveles por carro
- + Soplado y succión del aire alternativos
- + Consistente circulación de aire sobre todas las paredes
- + Circulación de aire homogénea en todas las zonas del carro
- + Tratamiento delicado de todos los productos
- + Muy elevada circulación de aire para tiempos de proceso cortos y máximos rendimientos
- + Independiente de en qué posición del carro
- + Separador de gotas integrado en la circulación de aire
- + Fabricado en Alemania
- + ADEMÁS de todas las ventajas adicionales de la gama REICH AIRMASTER® UK

## APLICACIONES

- ✓ Aclimatar
- ✓ Secado
- ✓ Ahumado en caliente
- ✓ Cocción
- ✓ Cocción con aire caliente
- ✓ Horneado
- ✓ Conservación
- ✓ Hervido
- ✓ Sudoración
- ✓ Ahumado en frío
- ✓ Ahumado climático
- ✓ Curado
- ✓ Evacuación
- ✓ Ducha
- ✓ Descongelación
- ✓ Enfriamiento intensivo



Tofu ahumado



AIRMASTER® UKQ 10000 AIRJET

## DIMENSIONES DE LOS AIRMASTER® UKQ

AIRMASTER® UKQ AIRJET	2500	5000	7500	10000	12500	15000
Número de carros	1	2	3	4	5	6
Longitud de la cámara [mm]	1210	2290	3375	4460	5545	6630
Anchura de la cámara [mm]	1830	1830	1830	1830	1830	1830
Altura de la cámara [mm]	2805	2805	2805	2805	2805	2805
Altura mínima de la sala [mm]	3500	3500	3500	3800	3800	3800

AIRMASTER® UKQ de doble fila	10002
Número de carros	2x2
Longitud de la cámara [mm]	2340
Anchura de la cámara [mm]	3360
Altura de la cámara [mm]	3210
Altura mínima de la sala [mm]	3800