

## أجهزة البسترة والتعقيم

تُستخدم في المعالجة الحرارية في عملية تصنيع الأغذية، للقضاء على الحمولة البكتيرية وزيادة مدة صلاحية المنتجات الغذائية. يتم تصنيعها بأنواع مختلفة من المبادلات الحرارية، وفقًا لنوع المنتج المراد معالجته

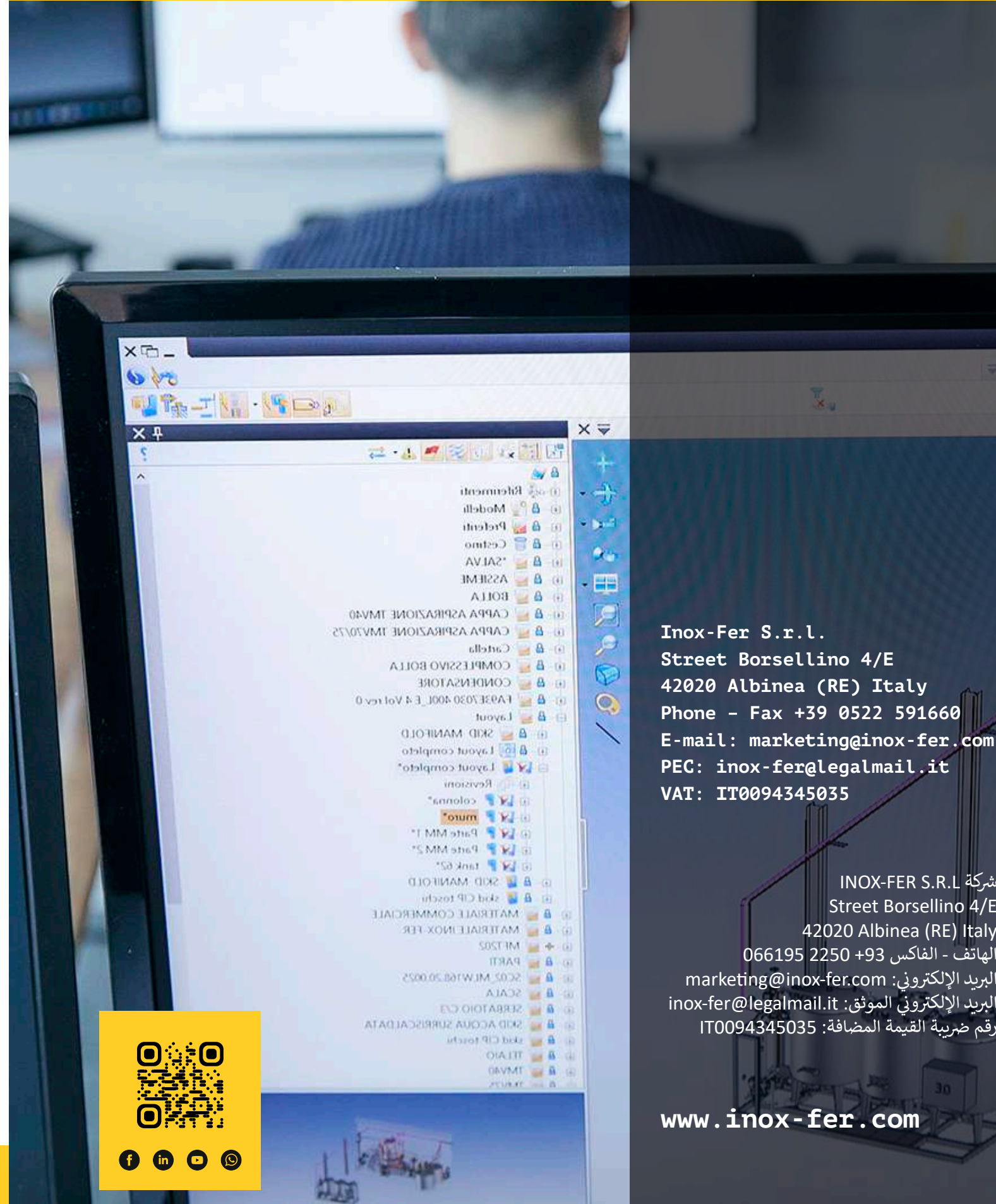
### Pasteurizers, sterilizers:

Used for heat treatment during food processing to reduce the bacterial count and increase food preservation times. They comprise different types of exchangers, depending on the product treated.



يبحث عن الأداء والموثوقية، والتنوع وسهولة الاستخدام، ولكن الأهم INOX FER من يختار من ذلك، يسعى للحصول على نظام مصمم خصيصًا لضمان أعلى جودة للمنتج النهائي

Those who choose INOX FER want performance and reliability, versatility and ease of use but, most especially, a system tailored to their needs, able to guarantee a high-quality finished product.



Inox-Fer S.r.l.  
Street Borsellino 4/E  
42020 Albinea (RE) Italy  
Phone - Fax +39 0522 591660  
E-mail: [marketing@inox-fer.com](mailto:marketing@inox-fer.com)  
PEC: [inox-fer@legalmail.it](mailto:inox-fer@legalmail.it)  
VAT: IT0094345035

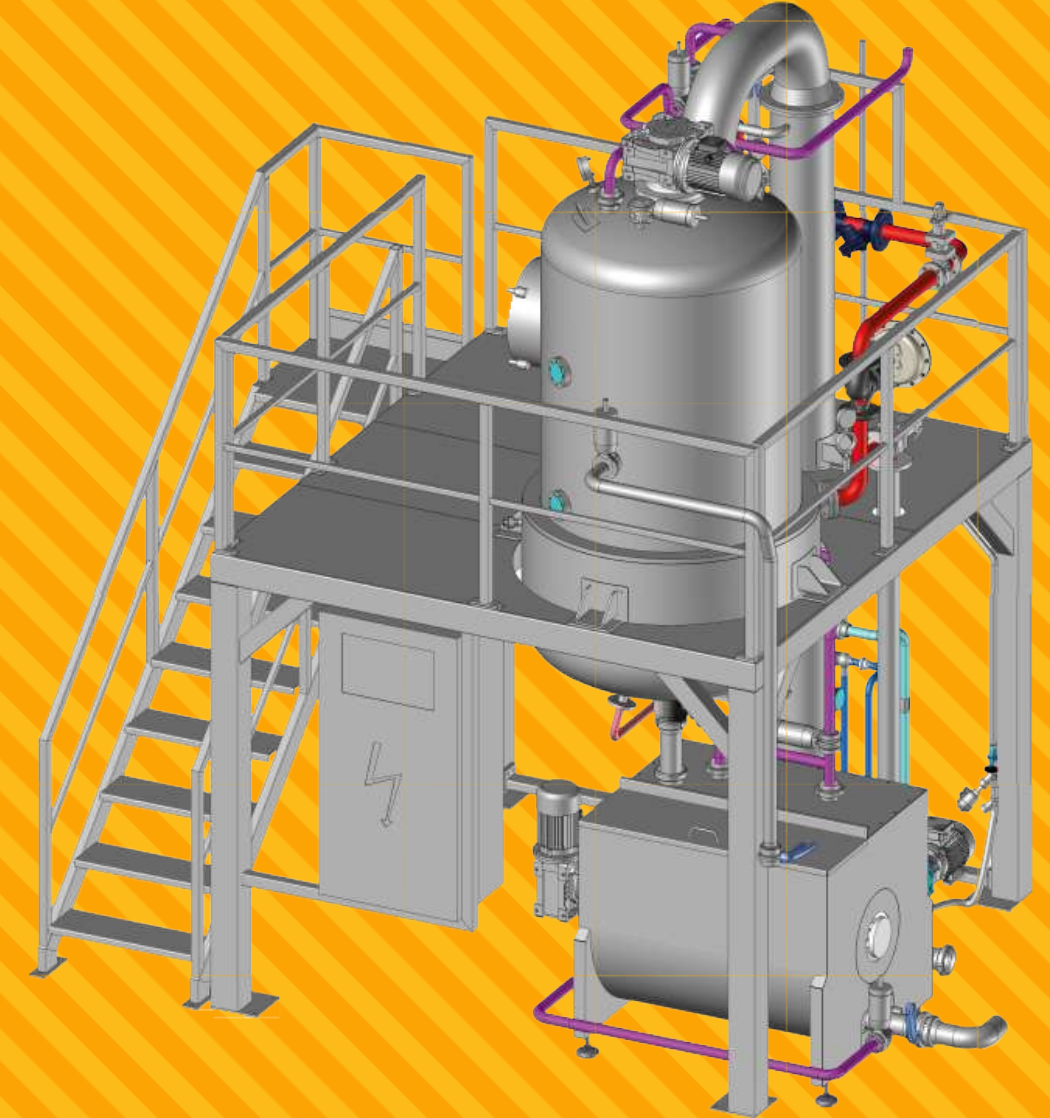
شركة INOX-FER S.R.L.  
Street Borsellino 4/E  
42020 Albinea (RE) Italy  
الهاتف - الفاكس +39 0522 2250 666  
البريد الإلكتروني: [marketing@inox-fer.com](mailto:marketing@inox-fer.com)  
البريد الإلكتروني الموثق: [inox-fer@legalmail.it](mailto:inox-fer@legalmail.it)  
رقم ضريبة القيمة المضافة: IT0094345035

[www.inox-fer.com](http://www.inox-fer.com)



[www.inox-fer.com](http://www.inox-fer.com)

**INOX FER**  
TAILOR MADE FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

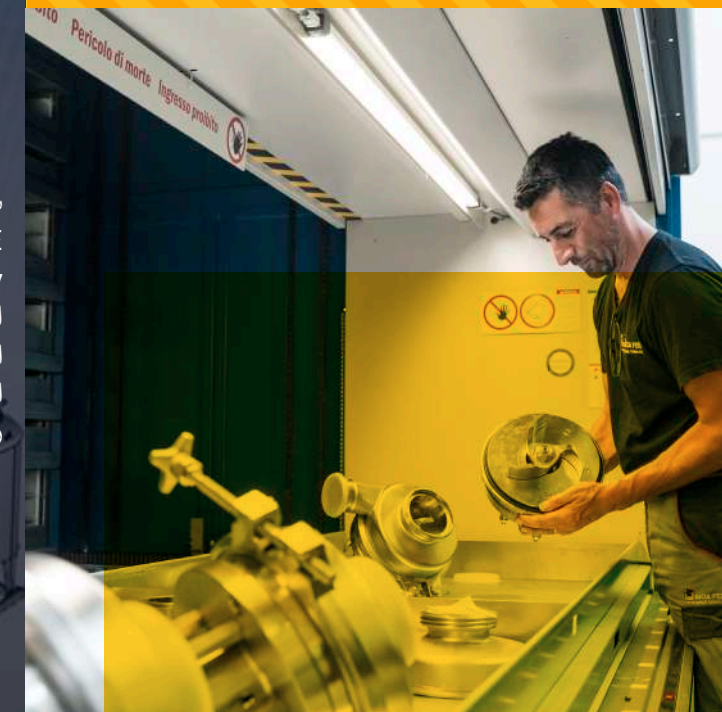


## أنظمة الطهي

يحافظ على المادة الخام ويعزز جودة المنتج النهائي: يعالج كميات كبيرة من المكونات من خلال أنظمة الطهي المتكاملة

### COOKING SYSTEMS

Preserve the raw materials and enhance the finished product: process large volumes of ingredients using integrated cooking systems



## حوض الطهي

مثالي لتحضير معجون الطماطم والصلصات والراغو والتوابل باستخدام الطهي البخار والخلط بالضغط. يقوم النظام بتسخين وعزل المكونات لضمان تحضير متجانس، بينما تمنع الشفرات الكاشطة احتراق المكونات في القاع. يكون تصميم حوض الطهي عادةً عموديًا، ويتم الطهي باستخدام Inox-Fer البخار. الجهاز مزود بشفرات كاشطة لمنع احتراق المنتج في القاع. يتميز نظام الطهي من بقدرة على التسخين والعزل، مما يتيح تسخين المنتج خلال الفترة الزمنية المطلوبة

### Jacketed kettle:

Tomato purée, sauces, ragouts and condiments steam-cooked and mixed under pressure - the system heats and insulates the ingredients to obtain homogeneous preparations while the scraping paddles prevent them from burning at the bottom of the kettle. The kettle normally stands in the vertical position and steam is used for the cooking process. It is equipped with scraping paddles to prevent product from burning on the bottom. This Inox-Fer cooking system possesses a heating and insulating capacity enabling the product to be heated within the required period of time.



## حجرة التركيز

طهي بالتفريغ على درجات حرارة منخفضة لتحضير المرببات والمعلبات والتوابل، مما يقلل من وقت الطهي ويحافظ على الخصائص الحسية للمكونات

حجرة التركيز هي النظام المثالي لإنتاج الصلصات والمرببات والمعلبات والتوابل بجودة عالية. بفضل المعالجة بالتفريغ، يتيح هذا النظام طهي وتركيز المنتج على درجات حرارة منخفضة، مما يحافظ على خصائصه الحسية. تتم إدارة العملية عبر خزان خلط أو مباشرةً من الجهاز، وتشمل الجرعات والطهي مما يضمن (pH) ودرجة الحموضة (Brix) والتركيز وإضافة المكونات ومراقبة مستويات البريكس كفاءة وجودة فائقة

### Concentration kettle:

Low-temperature vacuum cooker for preserves, jams and condiments. Reduces cooking times and preserves the organoleptic properties of the products. The concentration kettle is ideal for making high quality sauces, preserves, jams and condiments. Thanks to the vacuum process, the kettle can cook and concentrate the products at low temperatures, thereby preserving their organoleptic properties. Managed by a mixing tank or directly by the machine, the process includes dosing, cooking, concentrating, the addition of ingredients and Brix and pH monitoring, thereby ensuring superior quality and efficiency.



## :ProCut Industrial

نظام معالجة الأغذية المتكامل بالبخار، مصمم للتقطيع والخلط والطهي حتى 120 درجة مئوية، والتفريغ والتجانس والتركيز والتبريد، مما يجعله مثاليًا لتحضير الصلصات والمرببات والكريمات في الشركات المتوسطة والكبيرة

### ProCut Industrial:

Steam system for integrated food processing designed for medium-large companies. Used in the preparation of sauces, jams and creams for cutting, mixing, cooking up to 120° with or without a vacuum, homogenizing, concentrating and cooling.



## :ProCut Easy

طهي بالتفريغ منخفض الصيانة مع وحدة مياه فائقة التسخين، مناسب لأحجام إنتاج تتراوح بين 60 و100 لتر، مما يجعله مثاليًا للشركات الصغيرة والمتوسطة مع إمكانية إعداد وصفات حصرية

### ProCut Easy:

Low-maintenance vacuum cooker with superheated hot water unit. Designed for small-medium size companies with 60- to 100-litre production volumes. Enables exclusive recipes to be created.

