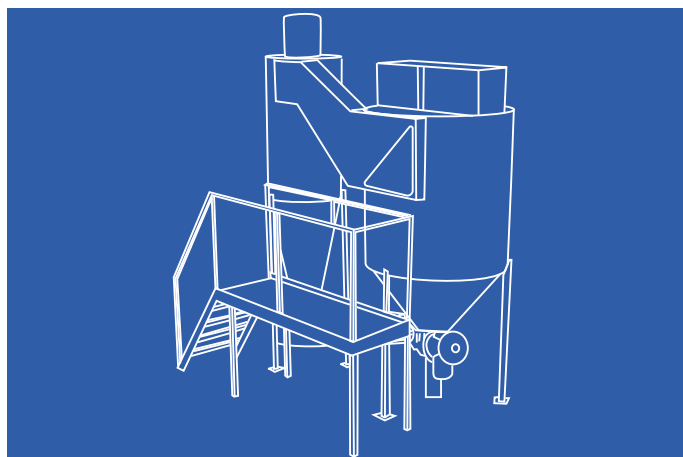


CRYO CRYSTALLIZER-P

- zwiększenie zdolności produkcyjnej,
- poprawa właściwości składników,
- optymalizacja inwestycji.



Koncepcja

Jednostka krystalizacji tłuszczu **CRYO CRYSTALLIZER-P** przekształca płynne tłuszcze i inne ciecze o wysokiej temperaturze topnienia w sypkie proszki. Proces wykorzystuje ciekły azot jako czynnik chłodniczy o szczególnie wysokiej efektywności. Operator może zacząć produkcję poprzez wybór właściwej receptury i odpowiedniego przycisku, aby dopasować produkcję do pojemności opakowań. Produkcja może trwać dowolną ilość czasu, ograniczona jedynie koniecznością oddzielenia partii produktów.

Jednostka została zbudowana zgodnie z najwyższymi standardami higienicznymi, a dzięki łatwemu czyszczeniu czas rozdziału partii lub zmiany produktów może być bardzo krótki. Dzięki temu system jest idealny dla klientów o dużych i małych ilościach przerobowych. Typowa zdolność produkcyjna urządzenia to ok. 1000 kg/h.

Niewielkie rozmiary i wysoka wydajność produkcyjna jednostki może umożliwić producentom dopasowanie produkcji proszku do nawet małego zakładu.

Branże

CRYO CRYSTALLIZER-P jest idealny do przetwarzania produktów o wysokiej temperaturze topnienia, takich jak tłuszcze, emulgatory i woski, w sypkie proszki, które mogą być wykorzystywane w następujących sektorach:

- specjalistyczne produkty tłuszczowe,
- emulgatory,
- dodatki do piekarni,
- suplementy odżywcze,
- składniki farmaceutyczne,
- karma dla zwierząt.

Cechy urządzenia

Jednostka **CRYO CRYSTALLIZER-P** jest zbudowana ze stali nierdzewnej i ma zakrzywione powierzchnie oraz duże drzwiczki dostępne, co ułatwia czyszczenie i eliminuje straty produktu związane z osadzaniem. Urządzenie ma tylko jedną ruchomą część, co również ułatwia mycie.

Odbiór produktu odbywa się za pomocą zaworu obrotowego, który odchyła się do pozycji otwartej, zapewniając pełny dostęp podczas czyszczenia.

Te ułatwienia sprawiają iż urządzenie spełnia wysokie standardy higieniczne. Czyszczenie między partiami produktu można wykonać w ciągu trzydziestu minut, prawie bez straty produktu.

Szczególne uwagi zwrócono na łatwą konfigurację i użytkowanie sprzętu. System sterowania PLC pozwala na ustawienie kilku receptur produkcyjnych i monitorowanie kluczowych parametrów procesu. Pozwala to na uzyskanie jednorodnego produktu końcowego. Jednostka pozwala na regulowanie wielkością cząstek produktu w przedziale od 60 do 300 μm . Jednostka **CRYO CRYSTALLIZER-P** zapewnia doskonałe działanie w zakresie jakości produktu, wydajności kriogenicznej oraz produktywności.

Korzyści

- wysoka wydajność produkcji proszku z produktów o wysokiej temperaturze topnienia,
- wysoka wydajność produkcyjna na małej powierzchni,
- minimalne wymagania konserwacyjne i przeglądy,
- higieniczna konstrukcja zapewniająca szybkie i skuteczne czyszczenie bez strat produktu,
- ograniczone nakłady inwestycyjne.

Gama modeli

Jednostka **CRYO CRYSTALLIZER-P** jest dostępna w jednym standardowym rozmiarze o nominalnej wydajności 1 t/h. W przypadku większych mocy produkcyjnych wymagane jest postawienie kilku jednostek.

CRYO CRYSTALLIZER-P spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach:

- Europa
- Ameryka Południowa
- Ameryka Północna
- Azja
- Ameryka Środkowa
- Pacyfik

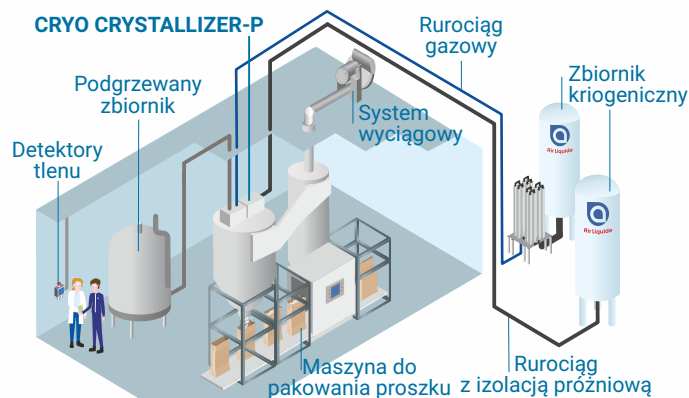
Dane techniczne

CRYO CRYSTALLIZER-P	
Długość całkowita	310 cm
Szerokość całkowita	200 cm
Wysokość całkowita	310 cm
Zasilanie	480V, 3 fazy, 60 Hz
Waga transportowa	2000 kg

Opcje

- **ALIGAL™ 1** (ciekły azot)
- różne napięcia elektryczne i częstotliwości,
- zestaw części zamiennych.

Schemat instalacji



Powiązane oferty

Jednostka krystalizacji tłuszczu **CRYO CRYSTALLIZER-P** jest częścią oferty **Nexelia™ dla przetwarzania składników żywności**, która została zaprojektowana przez Air Liquide specjalnie dla tych producentów żywności, którzy chcą uzyskać konkurencyjny koszt wytwarzania swoich sproszkowanych produktów. Oferta ta obejmuje najlepsze gazy o jakości spożywczej ALIGAL™, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne oraz wsparcie techniczne wraz z dedykowanym programem optymalizacji zużycia czynników kriogenicznych.

Kontakt

Air Liquide Polska Sp. z o.o.
ul. Jasnogórska 9, 31-358 Kraków
tel.: +48 12 627 93 00
e-mail: airliquide.polska@airliquide.com

pl.airliquide.com



Grupa Air Liquide, obecna w 75 krajach, zatrudniająca około 66 400 pracowników i obsługująca ponad 3,8 miliona klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.