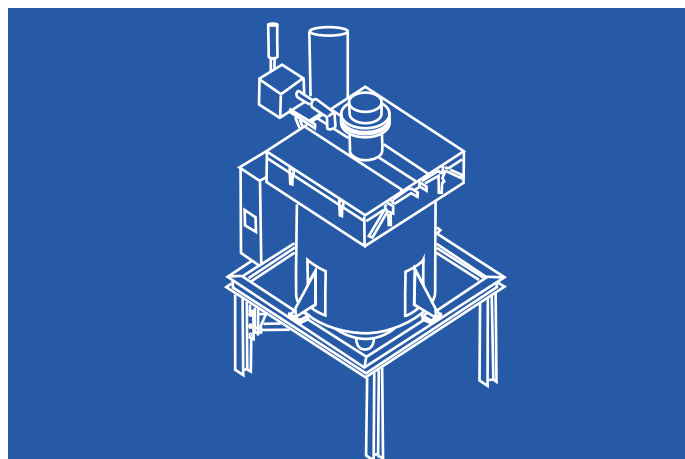


CRYO CRYSTALLIZER-M

- wytwarza małe, swobodnie płynące kulki z płynów o wysokiej temperaturze topnienia,
- 98% kulek jest tego samego rozmiaru (monodispersyjne),
- łatwa w użyciu i czyszczeniu higieniczna konstrukcja.



Koncepcja

CRYO CRYSTALLIZER-M, monodispersyjny krystalizator kropli, przekształca ciekłe tłuszcze i inne ciecze o wysokiej temperaturze topnienia w sypkie proszki. W niekorzystnych warunkach proszek ten jest odporny na zbrylanie, stabilny i nie wymaga dodatkowych etapów chłodzenia.

CRYO CRYSTALLIZER-M jest szczególnie polecany do produktów o wysokiej wartości ekonomicznej (takich jak mieszanki olejków eterycznych, API), a o niskich zdolnościach produkcyjnych. Wytworzone proszki są monodispersyjnymi kulami (tego samego rozmiaru) w zakresie od 0,6 do 1,2 mm. Przed krystalizacją produktu do surowca (płynu o wysokiej temperaturze topnienia) można dodać inne składniki aktywne, które pozostaną finalnie w produkcie (kapsułkowanie).

Wielkość kulek można precyzyjnie dopasować w zakresie od 0,6 do 1,2 mm, dzięki czemu produkt można bardzo precyzyjnie i z wielką dokładnością dozować. Nominalna wydajność **CRYO CRYSTALLIZER-M** wynosi 200 kg/h.

Branże

CRYO CRYSTALLIZER-M jest idealny do przetwarzania produktów o wysokiej temperaturze topnienia, takich jak tłuszcze, emulgatory i woski. Sypki produkt, który nie ulega zbryleniu, może być wykorzystywany w następujących sektorach:

- karma dla zwierząt,
- suplementy odżywcze,
- składniki farmaceutyczne,
- specjalistyczne produkty tłuszczowe.

Cechy urządzenia

Produkt musi zostać skroplony i doprowadzony do właściwej temperatury przez klienta. Specjalna jednostka dozująca krople, z siekaczami injektorów, jest instalowana w górnej części urządzenia. Każdy z injektorów generuje stały i równomierny rozmiar kropli z szybkością siekaczy na sekundę. Ten generator kropli jest w stanie zapobiec wytwarzaniu kropelek satelitarnych. Średnio w procesie można uzyskać ponad 98% kropli tej samej wielkości.

Odbiór produktu odbywa się za pomocą zaworu obrotowego, który odchyła się do pozycji otwartej, zapewniając pełny dostęp przy operacjach mycia.

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 wielkości cząstek produktu w przedziale od 60 do 300 µm. Monodispersyjny krystalizator kropli **CRYO CRYSTALLIZER-M** zapewnia doskonałe działanie w zakresie jakości produktu, wydajności kriogenicznej oraz produktywności.

Korzyści

- wydajna produkcja małych monodispersyjnych kulek, powstających z płynów o wysokiej temperaturze topnienia,
- kompaktowa konstrukcja wymagająca minimalnej powierzchni do zabudowy,
- higieniczna konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewniająca szybkie i skuteczne czyszczenie bez strat produktu,
- niskie nakłady inwestycyjne i koszty instalacji,
- bezpieczny i łatwy w instalacji i obsłudze,
- minimalne wymagania konserwacyjne i przeglądy.

Gama modeli

Monodispersyjny krystalizator kropli **CRYO CRYSTALLIZER-M** jest dostępny w jednym standardowym rozmiarze o nominalnej wydajności 200 kg/h. W przypadku większych mocy produkcyjnych wymagane jest postawienie kilku jednostek.

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

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

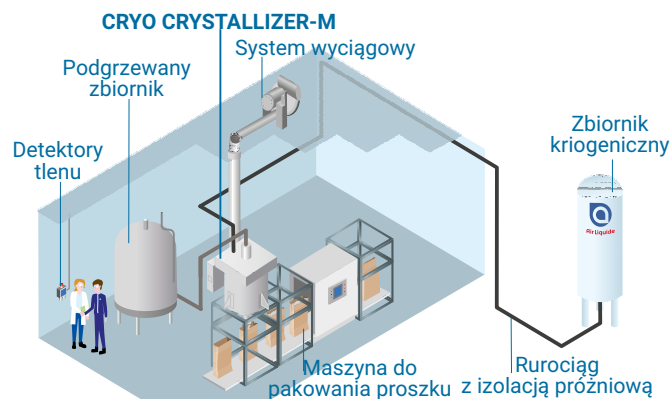
Dane techniczne

	CRYO CRYSTALLIZER-M
Długość całkowita	200 cm
Szerokość całkowita	200 cm
Wysokość całkowita	350 cm
Zasilanie	480V, 3 fazy, 60 Hz
Waga transportowa	1000 kg

Opcje

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

Schemat instalacji



Powiązane oferty

Monodispersyjny krystalizator kropli **CRYO CRYSTALLIZER-M** 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 60 krajach, zatrudniająca około 66 500 pracowników i obsługująca ponad 4 miliony klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.