

# Nixelia™ para el control de temperatura

## Nuestros compromisos:

- Costes de refrigeración competitivos
- Optimización del proceso
- Un acompañamiento personalizado



## Su mercado

La globalización y los cambios en los hábitos alimenticios hace que numerosas industrias agroalimentarias estén centradas en la innovación y en el control estricto de los costes, minimizando el impacto de las subidas de precios de la materia prima y la energía, para mantener su margen de beneficios.

El uso de la criogenia en el control de temperatura satisface todos sus requisitos de calidad y productividad, a la vez que incrementa la flexibilidad del proceso manteniendo los costes en niveles competitivos.

La oferta **Nixelia™** para el control de temperatura le permite optimizar su proceso de refrigeración gracias al seguimiento continuo de los parámetros del proceso.

## Su solución

**Nixelia™ para el control de temperatura** es una solución integral, que combina un gas de calidad alimentaria **ALIGAL™**, equipo **CRYO INJECTOR CB3™**, más la experiencia técnica y el soporte personalizado que le permite optimizar su proceso de enfriamiento. Esta oferta ha sido diseñada para permitirle optimizar los costos de enfriamiento de sus productos.

Con **Nixelia™** definimos inicialmente los resultados esperados y juntos nos comprometemos a poner los medios necesarios para alcanzar sus objetivos.

## Nuestro compromiso

- Gestión mejorada de sus costes de refrigeración

Air Liquide le ayuda a optimizar sus costes de refrigeración. En base a la previsión inicial de consumo establecida conjuntamente y gracias a la gestión de la inyección criogénica y a la trazabilidad del consumo de gas, le ayudamos a controlar y respetar su objetivo de consumo de gas por kg de producto terminado.

- Comunicaciones periódicas y servicio de asistencia Air Liquide

Nuestros expertos le brindan asistencia y formación operativa personalizada al inicio de la instalación, enfocándose en conectar el equipamiento de Air Liquide con sus equipos de producción. Optimizan los parámetros para mejorar su productividad. También proporcionan instrucciones relativas a las recomendaciones de higiene y al uso seguro de los gases.

Nuestros equipos se comunican periódicamente con sus operadores de producción, responsables de mantenimiento y calidad sobre la base de los resultados obtenidos durante las auditorías y evaluaciones realizadas para alcanzar un mayor nivel de desempeño.

Como parte del servicio **Nixelia™ para el control de temperatura**, Air Liquide se compromete a realizar una revisión anual para compartir con usted los avances realizados y las posibles acciones de mejora a implementar para garantizar que se alcancen sus objetivos de temperatura y consumo de gas.

# Nuestra oferta

Nexelia™ para el control de temperatura incluye:

- **Suministro de gas de calidad alimentaria ALIGAL 1™ (nitrógeno líquido) o ALIGAL 2™ (dióxido de carbono líquido)**

ALIGAL™ es una marca registrada del grupo AIR LIQUIDE para gases alimentarios que cumplen con las especificaciones, regulaciones y estándares de las industrias agroalimentarias, incluido el proceso de certificación HACCP para la producción, almacenamiento y distribución de ALIGAL™.

## Equipos de aplicación innovadores

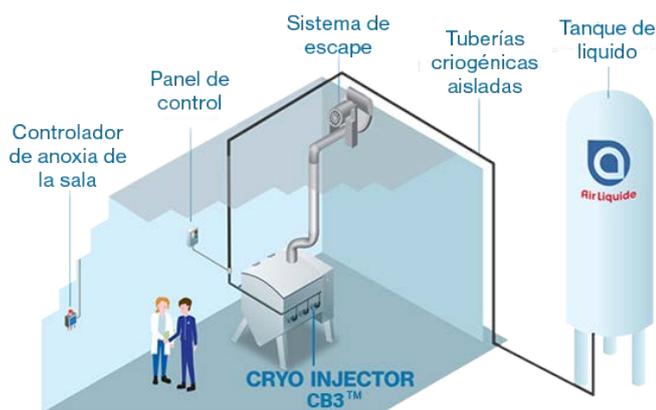
Air Liquide ofrece equipos diseñados específicamente para satisfacer sus necesidades de refrigeración durante el control de temperatura.

- El **CRYO INJECTOR CB3™**: Para producciones por lotes que requieren un enfriamiento rápido a la vez que una temperatura uniforme, Air Liquide ofrece el control de temperatura mediante inyección por el fondo y le garantiza una calidad de refrigeración excepcional sea cual sea el producto alimenticio procesado.

El diseño del **CRYO INJECTOR CB3™** así como su facilidad de desmontaje y montaje durante las operaciones de mantenimiento y limpieza, también le garantizan una higiene optimizada durante el procesado de alimentos.

Gracias a este módulo de inyección por el fondo, fácilmente adaptable a la mayoría de equipos de mezclado o trituración, ya sean nuevos o ya instalados, se puede aumentar la eficiencia frigorífica hasta en un 50% en comparación con un sistema de inyección desde arriba.

Air Liquide también puede ofrecerle otras soluciones de control de temperatura, incluida la inyección por arriba.



# Ejemplo de Caso práctico

Refrigeración de Nuggets de pollo con nitrógeno líquido.

**Objetivo:** Optimización del proceso de control de temperatura para lograr un consumo de nitrógeno líquido de 0,4 kg/kg en una nueva mezcladora de carne de ave para formar nuggets de pollo.

Seguimiento del proceso a través de los siguientes elementos:	Problemas encontrados	Solución de optimización AL
Formación de los equipos	Los operadores tenían una formación mínima en seguridad y uso de los equipos, no disponían de documentación	Formación personalizada de los operadores en seguridad e implementación del sistema de inyección criogénica. Posibilidad de repetir esta formación a petición del cliente
Experiencia de los procesos de fabricación	Falta de documentación y trazabilidad, relacionada con los cambios realizados en los parámetros de implementación originales	Visita anual de expertos: Revisión periódica del proceso de fabricación. Presentación del aviso de finalización y del informe pericial detallado, indicando las recomendaciones y el plan de acción a implementar para mejorar el tiempo de enfriamiento y optimizar el consumo de gas
Auditoría de la instalación y del uso del gas en el proceso	Mal diseño del sistema de extracción de gases	Durante la implantación inicial del servicio Nexelia™ para el control de temperatura se realiza una valoración inicial de la instalación en su conjunto. Se hacen recomendaciones para la implementación de un sistema de extracción de gases más eficiente. Las modificaciones son validadas con el cliente, realizadas y supervisadas.
Optimización del consumo de gas	Consumo de gas mal controlado y superior al previsto	Durante la visita anual de expertos se reevalúa la frecuencia y el tiempo de inyección de nitrógeno líquido, para reducir el consumo
Balance anual	No hay evaluación de desempeño de forma regular	Durante la revisión anual se analiza el consumo, se revisan las áreas de mejora propuestas y se redefine un nuevo objetivo de consumo anual.

## Contacto

**AIR LIQUIDE ESPAÑA, S.A**

Agustín de Foxá, 4 - 4a planta  
28036 Madrid, España  
Servicio Cliente: +34 900 80 36 44  
soportecliente.es@airliquide.com

es.airliquide.com

