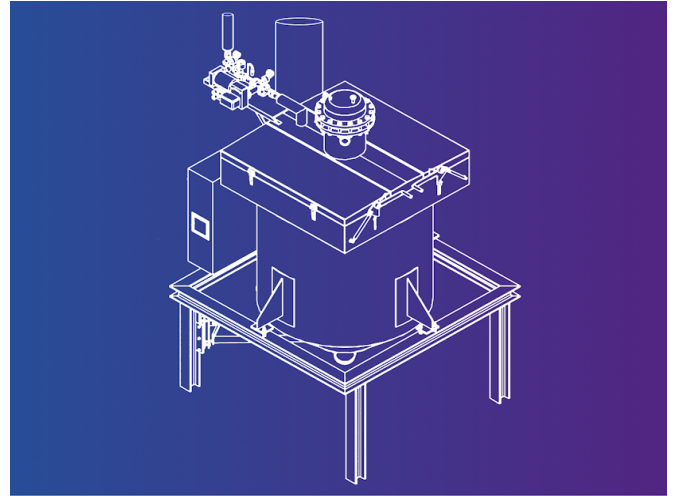


CRYO CRYSTALLIZER- M

Unidad de Cristalización gotas

- **PRODUCE PEQUEÑAS ESFERAS INDIVIDUALES A PARTIR DE PRODUCTOS CON PUNTO DE FUSIÓN ELEVADO**
- **EL 98% DE LAS ESFERAS SON DEL MISMO TAMAÑO - MONODISPERSAS**
- **CONSTRUCCIÓN HIGIÉNICA, FÁCIL DE USAR Y LIMPIAR**



Concepto

El equipo CRYO CRYSTALLIZER - M, Unidad Cristalización de gotas Monodispersas, transforma grasas líquidas, así como otros productos con elevado punto de fusión, en productos en polvo formado por pequeñas esferas individuales monodispersas. Las esferas pueden contener ingredientes activos.

El proceso patentado usa nitrógeno líquido para refrigerar el producto y lograr una buena eficiencia térmica expandiéndose dentro de la cámara para producir movimiento de gas sin necesidad de ventilador.

El tamaño de las esferas de producto se puede ajustar en un rango típico de 800 µm a 1200 µm de diámetro (de 0.8 mm a 1.2 mm. o aproximadamente de 1/32" a 1/20"). Al ser esféricas y monodispersas permite su uso en aplicaciones donde se requiere una precisión excepcional en la dosificación.

El equipo está construido con los más altos estándares de higiene y usa únicamente una parte móvil (válvula rotativa) lo que le confiere alta fiabilidad y bajo coste de mantenimiento.

Industria

El CRYO CRYSTALLIZER- M es ideal para el procesado de lípidos con punto de fusión elevado (grasas, emulsionantes y ceras), convirtiéndolos en productos en polvo suelto que pueden ser usados en multitud de aplicaciones. Los principales sectores son:

- » Productos grasos especiales
- » Suplementos nutricionales
- » Emulsificantes
- » Ingredientes farmacéuticos

Características

El producto tiene que ser licuado y, por el cliente, se lleva a la temperatura adecuada.

Una unidad especial de dosificación de gotas está instalada en la parte superior del equipo, con cientos de inyectores que generan una tamaño de gota muy estable y uniforme, a una velocidad de cientos de gotitas por segundo por cada inyector. Este generador de gotas es capaz de prevenir la producción de gotitas satélite - más de 98% de las gotas producidas son de idéntico tamaño.

Las gotas se enfrían en una corriente ascendente de gas nitrógeno frío, lo que maximiza el tiempo de caída y de transferencia de calor, mientras que se minimiza el potencial de las gotitas se toquen entre sí antes de que sean suficientemente estables.

El equipo CRYO CRYSTALLIZER - M, dispone de toda la construcción de acero inoxidable, con superficies curvas, lo que elimina las esquinas y grietas donde el producto puede alojarse.

La salida del producto es a través de una válvula giratoria, que puede ser retirada para su limpieza y es la única parte móvil del equipo.

El proceso es muy fácil de usar, ya que todo el proceso es controlado por PLC.

El equipo tiene una capacidad de producción típica de 200kg/ hora.

Beneficios

- Producción eficiente de pequeñas esferas monodispersas a partir de productos de elevado punto de fusión.
- Posibilidad de microencapsulación de diferentes productos.
- Puede ubicarse en espacios reducidos.
- Bajo mantenimiento.
- Seguro, fácil de instalar y operar.
- Construcción higiénica que permite una limpieza rápida.

Gama de Modelos

El CRYO CRYSTALLIZER- M está disponible en un tamaño estándar, con una capacidad nominal de 200 kg por hora, basado en uno diámetro de la esfera de 1 mm. Se pueden utilizar múltiples unidades para capacidades de producción más altas.

El CRYO CRYSTALLIZER- M cumple con las normas y reglamentos necesarios para las siguientes áreas geográficas:

- Europa
- Norte América
- América Central
- América del Sur
- Asia
- Pacífico

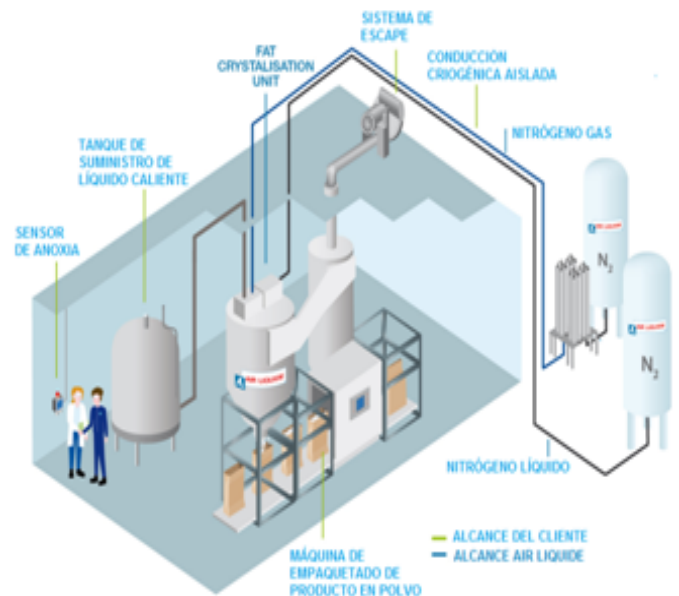
Datos Técnicos

CRYO CRYSTALLIZER - M		
Longitud Total	79 pulgadas	2000 mm
Anchura Total	79 pulgadas	2000 mm
Altura Total	138 pulgadas	3500 mcm
Fuente de Alimentación	400 V; 3 Fases; 50 Hz	
Peso	2200 lbs	1000 kg

Opciones

- ALIGAL™ Nitrógeno Líquido.
- Diferentes Voltajes & Frecuencias.
- Kit de Piezas de Recambio.

Esquema de Instalación



Oferta Relacionada

El sistema CRYO CRYSTALLIZER - M es parte de la oferta de Procesamiento Nexelia Ingredientes y ha sido diseñado específicamente para los procesos que necesitan lograr un costo competitivo, para el procesamiento de sus productos en polvo. La solución Nexelia incluye lo mejor de Air Liquide - Gama ALIGAL™ **Gases de Grado Alimentario**, toda su tecnología de punta de los equipos de aplicación y sus servicios de apoyo técnico, junto con un programa de servicio de supervisión de desempeño, para la optimización del consumo criogénico.

Contacto

Air Liquide España, S.A.
 Paseo de la Castellana 79
 28046 Madrid
 Teléfono: +34 900803644
 Correo electrónico: sopORTEcliente.es@airliquide.com