

CRYO CRYSTALLIZER-P

Unidad de Cristalización de Grasas

- **PRODUCE ALIMENTOS EN POLVO A PARTIR DE PRODUCTOS CON PUNTO DE FUSIÓN ELEVADO**
- **INCREMENTA SU CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN**
- **MEJORA LAS PROPIEDADES DE SUS INGREDIENTES**
- **OPTIMIZA SU INVERSIÓN**

Concepto

El equipo CRYO CRYSTALLIZER-P, unidad de Cristalización de Grasas, transforma grasas líquidas, así como otros productos con elevado punto de fusión, en productos en polvo. El proceso usa nitrógeno líquido como refrigerante de alta eficiencia. La alta capacidad de producción junto al reducido tamaño del equipo permite su ubicación en zonas reducidas de la fábrica.

La unidad está programada para comenzar la producción con un selector de receta, ajustando el proceso para igualar la producción a la capacidad de empaquetado. La producción puede continuar indefinidamente, limitada exclusivamente por la separación de lotes de fabricación.

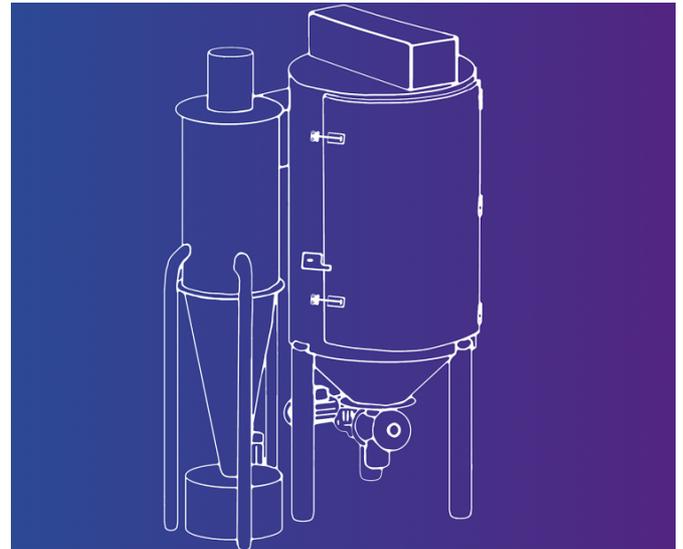
El equipo se ha diseñado para lograr los más altos estándares de higiene, manteniendo la facilidad de limpieza, así como de cambio entre lotes o productos, lo que le hace ideal para clientes con producciones tanto grandes como pequeñas.

El equipo tiene una capacidad de producción típica de producto en polvo de 1.000 kg/hora.

Industria

El CRYO CRYSTALLIZER-P 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 |
| » Aditivos panarios | » Alimentación animal |



Características

Fabricado en acero inoxidable, con gran puerta de entrada de producto y superficie curva que elimina las esquinas y posibles grietas donde se puede acumular el producto en polvo. La salida de producto se realiza a través de una válvula rotativa (única parte móvil) que una vez abierta facilita el acceso haciendo el equipo sea especialmente fácil de limpiar. La limpieza entre lotes se puede realizar típicamente en 30 minutos sin apenas pérdida de producto.

Se ha puesto especial atención igualmente en hacer el equipo fácil de configurar y usar. El sistema de control PLC dispone de recetas preconfiguradas con los parámetros clave para adaptarse a las especificaciones y proporcionar un producto uniforme. Esto incluye la gestión efectiva de fluctuaciones de producción. El tamaño de partícula medio es uno de los parámetros que puede ser ajustado usando las diferentes recetas, típicamente en rangos desde 60 µm a 300 µm.

Beneficios

- Alta eficiencia de producción de alimento en polvo a partir de productos de elevado punto de fusión.
- Alta capacidad de producción en espacio reducido.
- Mantenimiento ultra-bajo.
- Construcción higiénica, permite limpieza rápida y efectiva.

Gama de Modelos

El CRYO CRYSTALLIZER-P está disponible en un tamaño estándar con capacidad nominal de 1 tonelada por hora. Para producciones elevadas pueden usarse múltiples unidades.

El CRYO CRYSTALLIZER-P cumple con los estándares y regulaciones de las siguientes áreas geográficas:

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

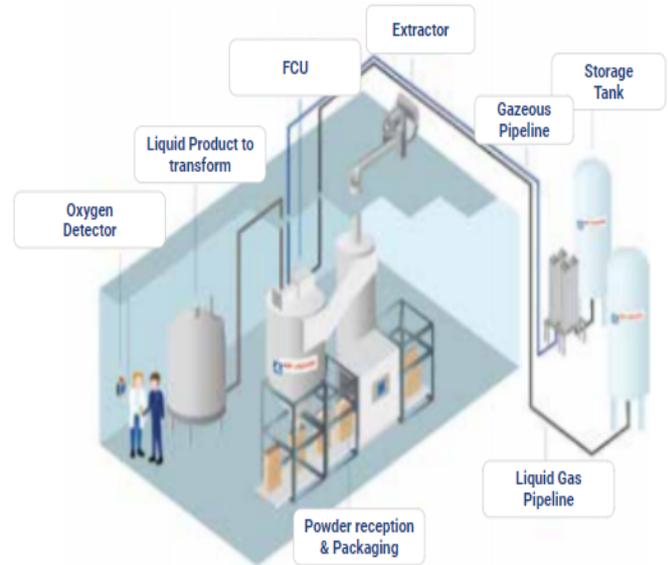
Datos Técnicos

CRYO CRYSTALLIZER-P		
Longitud Total	122 pulgadas	3100 mm
Anchura Total	79 pulgadas	2000 mm
Altura Total	122 pulgadas	3100 mm
Fuente de Alimentación	380 V, 3 fases	50 Hz
Peso de Transporte	4400 lbs	2000 kg

Opciones

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

Esquema de Instalación



Oferta Relacionada

El equipo CRYO CRYSTALLIZER-P es parte de la oferta Procesado de Ingredientes la cual ha sido especialmente diseñada para los fabricantes que necesiten un coste competitivo para sus productos en polvo.

Contacto

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