



www.pigo.it
MADE IN ITALY



Food Processing
Machinery



Freezing
Drying
Cooling
Proofing
Pasteurization



The Art of Freezing
EASY Freeze SPYRO

Surgélateur à Spirale Continue et Profonde

EASY Freeze SPYRO

Surgélateur à Spirale Continue et Profonde

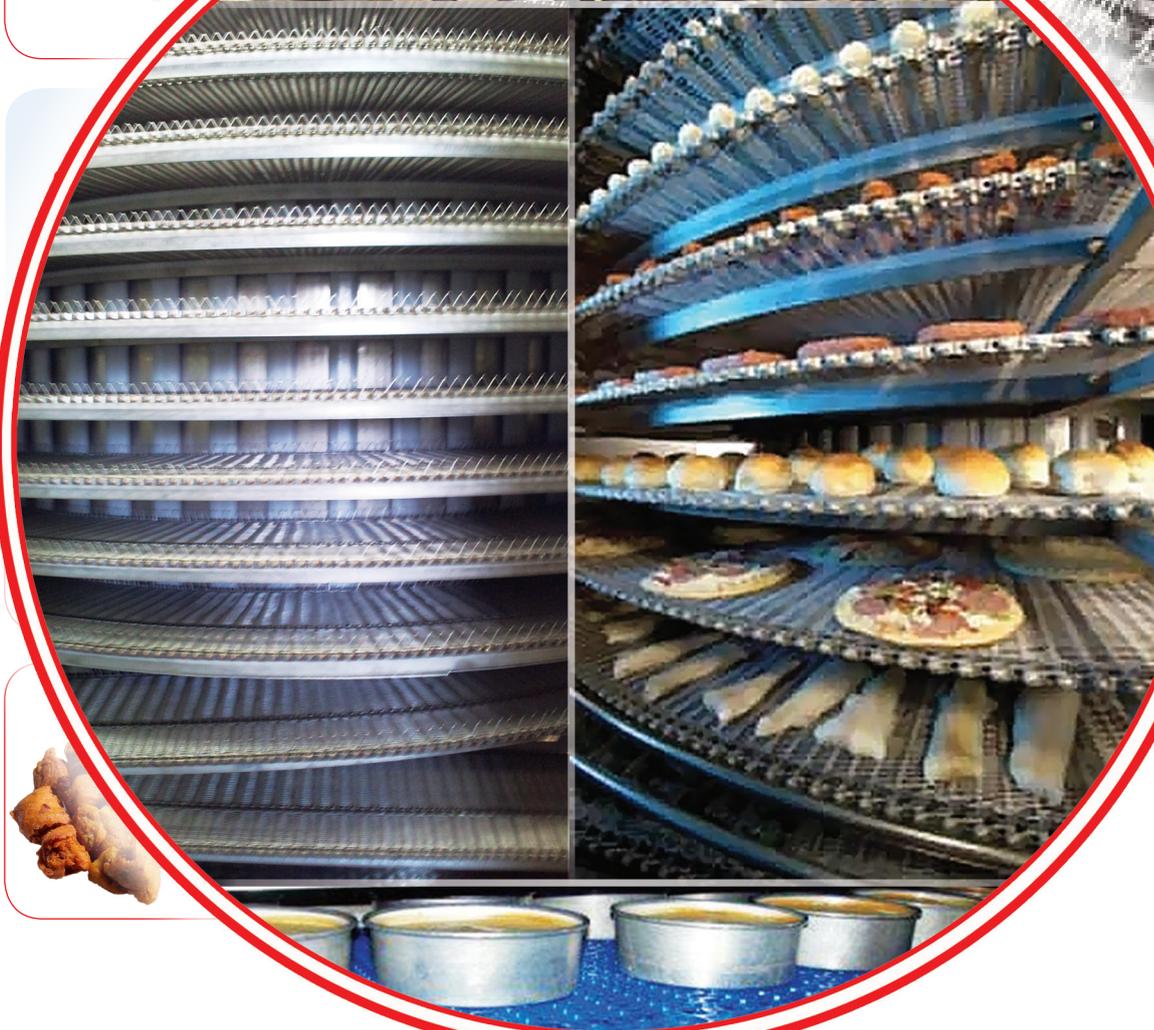


Les avantages de EASY Freeze SPYRO - Les critères de Conception / Construction:

- Tous les engins sont placés à l'extérieur de la cabine isolée (pas de lubrification à l'intérieur du congélateur), évitant les risques des contaminations en raison de fuites d'huile
- Unité n'a pas mezzanine ou plate-forme intermédiaire, évitant l'accumulation de saleté, (présence d'une mezzanine ou plate-forme intermédiaire font les opérations de nettoyage plus difficiles) le niveau d'hygiène absolument plus haut est satisfait
- Le design du congélateur est fait selon max. charge thermique et max. surface occupée sur le tapis par les produits différents prévus
- Un plus long cycle de travail grâce au design de l'évaporateur avec espacement décroissant, ainsi qu'avec les possibles nageoires "symétriques" grandes de design d'espacement, à l'entrée de l'air, et sur le dimensionnement de l'évaporateur
- Evaporateur a un positionnement vertical légèrement en angle (non parallèle à la paroi) pour faciliter la distribution uniforme de l'air sur toute la surface
- Possibilité d'avoir le flux d'air bidirectionnel dans les évaporateurs avec la possibilité d'améliorer l'efficacité de l'évaporateur, le cycle de fonctionnement est plus long sans accessoires et/ou des dispositifs supplémentaires
- La flexibilité: EASY Freeze SPYRO peut être conçu de différents types de flux d'air selon les caractéristiques des produits; la ventilation normale est VOT "le type horizontal tangentiel". La ventilation contre-courant vertical 3D peut être étudiée dans le cas de préférence
- Coûts de maintenance réduits et une meilleure durabilité grâce à l'utilisation de composants commerciaux de haute qualité soigneusement sélectionnés
- La fiabilité mécanique absolument plus haute de convoyeur spirale
- L'usure et l'allongement de convoyeur réduit grâce à basse système d'entraînement de tension (convoyeur est tiré au moyen de friction dynamique de la longueur totale)



EASY Freeze SPYRO est considéré comme le congélateur avec l'assainissement le plus supérieur, entièrement en acier inoxydable, y compris toutes les parties de la construction de la structure et de la machinerie.



Autres caractéristiques de design:

- Convoyeur flexible en acier inoxydable ou convoyeur en plastique pour des applications spéciales telles que les produits collants ou tendres qui sont faible teneurs d'eau
- Les structures en spirale (et absolument tous les composants) entièrement réalisés en acier inoxydable
- Système de lavage entièrement automatique (en option) avec de l'eau
- C.I.P. "Cleaning in Place" système en option avec la possibilité d'utiliser de base - acide - détergent et solutions désinfectantes ou de nettoyage qu'avec l'eau
- Ventilateurs à basse pression pour une plus grande vitesse de l'air

- PLC et système de surveillance à écran tactile et vidéo surveillance interne (en option)
- Cabine isolée prévoit de grandes allées (environ 5/600mm) pour faciliter l'accès et l'entretien pour toutes les pièces internes du congélateur (Evidemment allées peuvent être réduits si l'espace disponible dans l'usine est limitée)

P i G o®

Comment EASY Freeze Spyro fonctionne ...

EASY Freeze SPYRO est conçu pour la circulation à grande vitesse (4 -10 m / sec) de l'air froid en contact avec le produit pour obtenir un procédé de surgélation sur toute la longueur (hauteur) du convoyeur en spirale, qui est pourvu congélation absolument le plus rapide de la croûte et la perte de poids minimum, avec le travail d'économie d'énergie maximum.

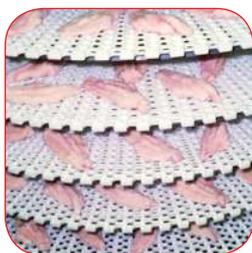
Haute vitesse de l'air augmente substantiellement:

- le très bon échange thermique sur la surface du produit
- la vitesse de pénétration du froid
- la qualité du processus de congélation et durée de fonctionnement longue avec une très faible formation de gel
- la perte de poids très faible, qui est deux fois moins qu'avec le flux d'air vertical!
- frapper le produit entrant tout le temps avec l'air le plus froid, le produit est donc gelé "en croûte" immédiatement et la formation de la neige est diminuée
- l'air froid va directement de l'évaporateur au produit ne passant pas sur les moteurs de ventilateur et offre de cette façon l'air le plus froid et la distribution de l'air le plus uniforme (si non, 2°C de température perdra)

Les autres avantages techniques de EASY Freeze SPYRO:

- Le fût est sans ouvertures latérales pour améliorer le conduit d'air et pour réduire au minimum la possibilité d'accumuler la saleté
- les déflecteurs latéraux pour guider le flux d'air sur le côté opposé des évaporateurs ont le design d'accès facile (porte ouvrante ou coulissante), mais en tout cas un accès facile est accordé partout
- possibilité d'avoir flux de l'air bidirectionnel et la vitesse sur le produit. Il suffit de réglage de contournement et les fans
- la réduction de la neige: l'augmentation de la température de l'air froid passant à travers le produit est très faible, l'air ne peut donc pas augmenter substantiellement son contenu d'humidité

Moins Humidité accumulée = Moins gelée



PIGO®

PIGO fournit des solutions complètes clés en main pour congélation et traitement:

- Surgélateurs à lit fluidisé
- Lyophilisation
- Surgélateurs à spirale
- Refroidisseur à spirale
- Pasteurisateur à spirale
- Séchage à spirale
- Fermentation à spirale
- Les systèmes de dénoyautage
- Installations infusées pour les fruits secs
- Systèmes de préservation de frais coupés
- Les solutions pour traitement de légumes
- Les lignes de traitements complets pour le lavage, séparation, blanchiment, déroulage, triage, coupage et plus.

Siège social:

PIGO srl
Via Pontaron 30,
36030 Caldogno (VI), Italia
Tel: +39 0 444 90 57 09
Fax: +39 0 444 90 97 78



Pour plus d'information n'hésitez pas de nous contacter à:
www.pigo.it
info@pigo.it

