

EASY FREEZE SPYRO

Solution personnalisée et innovante en surgélation industrielle



P i G O®

FOOD PROCESSING MACHINERY

PROCESSUS ECONOMIQUE

Grâce à:



CONGÉLATION PLUS RAPIDE AVEC UNE CONSOMMATION D'ÉNERGIE PLUS FAIBLE

Notre méthode de surgélation exclusive réduit le temps de congélation jusqu'à 25% tout en consommant moins d'énergie.



AUCUNE PERTE DE POIDS DU PRODUIT/DÉSHYDRATATION NUL

Des caractéristiques bien conçues et un débit d'air horizontal entièrement contrôlé sont d'une importance cruciale pour l'efficacité énergétique et pour empêcher la perte de poids du produit avec une congélation presque immédiate de la croûte, tout en préservant l'intégrité naturelle de votre produit.



RENDEMENT PLUS ÉLEVÉ et retour sur investissement plus rapide.



RESPECT DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Un grand soin et une grande détermination ont été mis dans la conception d'un système qui rend l'accès et le nettoyage de chaque composant très facile, garantissant que les bactéries ou les résidus ne seront pas piégés sur les équipements ou les surfaces des aliments.



CONVIVIALITÉ POUR L'OPÉRATEUR

Toutes les étapes du processus de surgélation sont conçues pour faciliter un fonctionnement et une maintenance simples, rapides et efficaces, sans interruption de service.



VOTRE SOLUTION DE SURGÉLATION ET DE REFROIDISSEMENT

Idéal pour tous vos besoins en viande, poisson, boulangerie, pâtisserie, glaçage, congélation ou refroidissement. Fonctionne également avec des produits crus, frits, cuits au four ou cuits avec une entrée à très haute température.

Capable de gérer des capacités de travail de 100 kg à 12000 kg / h, conçu par des ingénieurs experts pour concevoir les spécifications en fonction des caractéristiques de votre produit, des capacités, de l'espace de l'installation et de la configuration de la ligne.

Livré avec différentes largeurs de bande et pas de palier, en tambour simple ou double, ainsi que de nombreuses options pour les petites, moyennes et hautes capacités.



Design unique PIGO

Quelques caractéristiques principales distinguent EASY FREEZE SPYRO:

Tous les équipements (moteur, réducteur, etc.) sont positionnés à l'extérieur de la cabine isolée (pas de lubrification à l'intérieur du congélateur)

L'unité n'a pas de plancher mezzanine ni de plate-forme intermédiaire, où les débris peuvent se déposer

La conception du congélateur est réalisée en fonction de la charge thermique maximale et de la surface maximale occupée sur la bande transporteuse

L'air froid est soufflé directement de l'évaporateur vers le produit, ne passant pas sur les moteurs des ventilateurs, fournissant ainsi la distribution d'air la plus uniforme (sinon il y a au moins 2°C de perte de température)

Le produit entrant (chaud) est frappé tout le temps avec l'air le plus froid possible; le produit est donc immédiatement "croûté" et la formation de glace est diminuée

Les ventilateurs à basse pression fournissent une vitesse d'air plus élevée, ce qui augmente les échanges thermiques à la surface du produit et la vitesse de pénétration du froid - TEMPS DE SURGÉLATION RÉDUIT

Possibilité de congélation directe même des produits chauds de +90 ° C

Le système d'entraînement à basse tension réduit l'usure et l'élongation de la courroie

LA SURVEILLANCE VIDÉO INTERNE permet une supervision en temps réel des conditions de fonctionnement (en option).



OPÉRATIONS SANS BACTÉRIES

LA CONCEPTION OUVERTE permet un accès direct à tous les composants intérieurs pour des cycles de nettoyage et d'entretien rapides et faciles.

AUCUNE CONTAMINATION DE L'ÉVAPORATEUR par les particules de produit. Le résultat est un gain de temps en raison de l'élimination des arrêts de production inutiles et de la possibilité d'avoir plusieurs équipes ou plusieurs jours de travail sans interruption.

C.I.P. Système de pulvérisation «Nettoyage en place» avec possibilité d'utiliser en option lavage - acide - détergent (en option).

L'intérieur complet du congélateur est «couvert» par des gicleurs et des buses de pulvérisation pour un lavage automatique efficace.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES BASIQUES

EASY Freeze SPYRO	EFS 400-12-1 VOT-EC	EFS 500-12-1 VOT-EC	EFS 600-12-1 VOT-EC	EFS 700-12-1 VOT-EC	EFS 800-12-1 VOT-EC	EFS 900-12-1 VOT-EC	EFS 1000-12-1 VOT-EC	EFS 1100-12-1 VOT-EC
Largeur bande (mm)	400	500	600	700	800	900	1000	1100
Longeur bande (m)	95	115	130	150	165	190	215	230
dimensions (m)	3,8x6,2	4,4x6,8	5,0x7,4	5,6x8,0	6,4x9,0	6,9x9,8	7,6x10,6	8,6x11,0

Capacité (indicative, kg/h)

Burgers (80 gr)	400	600	900	1200	1600	2000	2600	3000
filet Poisson (200 gr)	200	380	500	700	900	1300	1600	1900
Pâtisserie (40 gr)	320	450	650	850	1150	1500	2000	2200
Samosa (80 gr, +70 0C)	180	270	400	540	700	900	1100	1300
Pelmeni (6 gr)	300	480	660	900	1150	1450	1800	2100

PIGO provides complete, turn-key processing solutions:

- Freeze Drying - EFD
- Fluidized Bed IQF Freezers - EASY Freeze
- Spiral Freezers / Coolers / Pasteurizers
- Adiabatic Multistage Belt Dryers - PG 135
- Tunnel Dryers - PG 128
- Pitting Systems
- Complete Fruit & Vegetable Processing Solutions
- Milk Processing Lines



PIGO srl