

FREEZE DRYING

Lyophilisation / Sublimation Drying



P i G o®

FOOD PROCESSING MACHINERY

Procédé permettant de faire des économies

grâce à



DESHYDRATATION PLUS RAPIDE AVEC CONSOMMATION PLUS FAIBLE

Notre méthode de lyophilisation exclusive réduit le temps de séchage jusqu'à 15-20% tout en consommant moins d'énergie.



FONCTIONNEMENT À BASSE TEMPÉRATURE

Les caractéristiques de conception unique permettent des cycles de fonctionnement à basse température qui sont d'une importance cruciale pour préserver l'intégrité naturelle de votre produit.



RESPECT DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Un grand soin et une grande détermination ont été mis dans la conception d'un système qui facilite l'accès et le nettoyage de chaque composant, garantissant que les bactéries ou les résidus ne seront pas piégés sur les équipements ou les surfaces des aliments. Conception unique avec intérieur de machine entièrement accessible et nettoyable.



CONVIVIALITÉ POUR L'OPÉRATEUR

Toutes les étapes du processus de séchage sont conçues pour faciliter un fonctionnement et une maintenance simple, rapide et efficace.



L'AVENIR DU SÉCHAGE PAR SURGÉLATION

PIGO srl conçoit et fabrique des lyophilisateurs industriels sophistiqués de technologie avancée, la gamme de produits qui comprend une large gamme d'unités standard et personnalisées.

Toutes les unités sont construites selon les normes d'hygiène maximales et offrent une hygiène parfaite avec la possibilité d'avoir un réservoir vide pour continuer, après chaque cycle!

Le système d'assainissement comprend également la possibilité de stérilisation à la vapeur. Les systèmes PIGO sont conçus pour créer un lyophilisateur «High Tech» qui contient des dizaines de petites innovations et quelques grandes améliorations pour un système plus fiable.



MODÈLE UNIQUE PIGO

Caractéristiques principales qui distingue EASY FREEZE:DRYER

GAIN D'ESPACE ET EXÉCUTION COMPACTE.

CONDENSEUR INTÉRIEUR À DOUBLE PAROI (PIGO CONCEPTION ET EXÉCUTION), offrant la capture de glace la plus efficace et un processus de lyophilisation plus court.

SYSTÈME D'ASPIRATION MULTIPLE UNIQUE, fournissant une sublimation plus efficace et une formation de glace uniforme sur les unités de condensation.

SYSTÈME DE FLUIDE CHAUFFANT À FAIBLE VOLUME, offrant un temps de démarrage très court et un démarrage rapide du processus, ainsi qu'un transfert de vapeurs plus efficace du produit vers le récupérateur de glace de l'évaporateur.

LES PLAQUES DE PRODUIT CREUSES et la SURFACE ACCRUE des plaques de produit facilitent le processus de séchage et raccourcissent le temps de séchage.

Interface PLC avec panneau de commande tactile convivial. Le système automatisé augmentera / réduira l'énergie pour régir la pression de sublimation selon des paramètres prédéfinis. Capacité de programmation de recette intégrée et logiciel de récupération et d'analyse des données.

EXÉCUTION EN ACIER INOXYDABLE - l'ensemble de l'unité est exécuté en acier inoxydable (y compris le système de chauffage et le système de récupération de la glace).

FIABILITÉ ÉLEVÉE de tous les composants et du système complet.



PROCEDE FREEZE DRYER-LYOPHILISATEUR

La lyophilisation - la technologie de déshydratation permet de préserver les arômes délicats tout en séchant le produit congelé sous vide, produisant un produit de première qualité. La glace contenue dans le produit est sublimée puis emprisonnée à l'intérieur du système de condensation. Les propriétés sensorielles du produit fini sont absolument superposables à celles du produit frais.

A l'issue du procédé, le produit traité aura conservé sa forme, son volume et sa structure d'origine, ainsi que toutes ses propriétés organoleptiques, physiques, chimiques et biologiques. Une fois correctement emballé, il peut ensuite être stocké pendant une période presque indéfinie..



CARACTERISTIQUES **TECHNIQUES** BASIQUES

EASY Freeze Drying model	EFD 15	EFD 30	EFD 45	EFD 85
Surface plateaux (m ²):	14 m ²	29 m ²	42 m ²	84 m ²
Chargement prévu du produit (jusqu'à kg):	150-250 kg	240-500 kg	340-750 kg	850-1500 kg
Capacité du condenseur de vapeur:	200 kg	400 kg	600 kg	1200 kg
Mesures des Chambres (mm):	1700*1600 mm	1700*2750 mm	1700*4000 mm	2300*5250 mm
Pression minimale:	<13 Pa	<13 Pa	<13 Pa	<13 Pa
Température standard du condenseur:	-40°C	-40°C	-40°C	-40°C
Réchelle de Température:	+25 to +85°C	+25 to +85°C	+25 to +85°C	+25 to +85°C
Énergie de chauffage requis:	19 kW	38 kW	57 kW	115 kW
Capacité de réfrigération (max):	18 kW	36 kW	55 kW	110 kW
Poids total de l'unité:	4900 kg	6900 kg	7700 kg	14000 kg
Poids total système réfrigération:	included	included	1800 kg	3800 kg
EASY Freeze Drying model	EFD 125	EFD 170	EFD 85	EFD 125
Surface plateaux (m ²):	126 m ²	168 m ²	210 m ²	250 m ²
Chargement prévu du produit (jusqu'à kg):	1250-2250 kg	1700-3000 kg	2100-3700 kg	2500-4500 kg
Capacité du condenseur de vapeur:	1800 kg	2400 kg	3000 kg	3600 kg
Mesures des Chambres (mm):	2300*7400 mm	2300*9250 mm	2300*11500 mm	2300*13500 mm
Pression minimale:	<13 Pa	<13 Pa	<13 Pa	<13 Pa
Température standard du condenseur:	-40°C	-40°C	-40°C	-40°C
Réchelle de Température:	+25 to +85°C	+25 to +85°C	+25 to +85°C	+25 to +85°C
Énergie de chauffage requis:	165 kW	220 kW	270 kW	320 kW
Capacité de réfrigération (max):	158 kW	210 kW	260 kW	310 kW
Poids total de l'unité:	18000 kg	22000 kg	26000 kg	29000 kg
Poids total système réfrigération:	5500 kg	6800 kg	8000 kg	10000 kg

Votre avenir est notre avenir, et nous l'abordons aujourd'hui avec une conception basée sur les produits et une haute technologie appliquée.

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