

ALIGAL Crustflow V2

Surgélation IQF



La nouvelle
référence pour
une surgélation
ultra-rapide

Bénéficiez des atouts de ALIGAL Crustflow V2 :

■ Polyvalence - Flexibilité

ALIGAL Crustflow V2 est conçu pour la surgélation IQF de petits produits fragiles : fruits rouges, dés de viande, fromage râpé... Il permet également le croûtage de produits avant le dosage ou la surgélation.

■ Compacité - Productivité

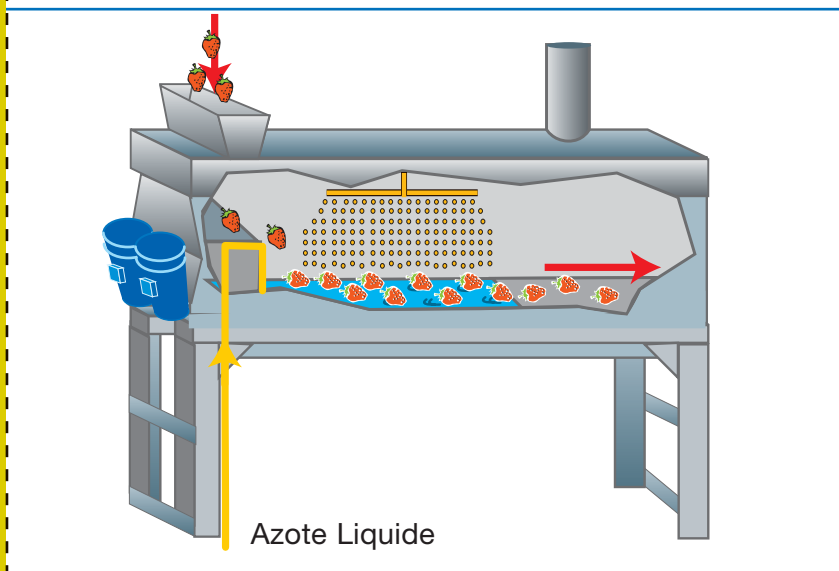
Avec une surface de 3 m² au sol, ALIGAL Crustflow V2 est l'appareil de surgélation le plus compact. Sa capacité de traitement varie de 300 à 2000 kg/h selon la nature des produits traités. Pour augmenter sa fiabilité, les éléments mécaniques sont réduits.

■ Hygiène - Ergonomie

ALIGAL Crustflow V2 est entièrement réalisé en acier inoxydable. Sa conception facilite le nettoyage. Grâce à un écran tactile intuitif, la conduite de ALIGAL Crustflow V2 est simple et sécurisée. L'interface homme machine permet un pilotage par recettes. ALIGAL Crustflow V2 s'intègre facilement à une ligne de production existante.



ALIGAL Crustflow V2 : la cryogénie au service des produits IQF



Caractéristiques du ALIGAL Crustflow V2

Alimentation électrique	400 V / 50 Hz / 3 PH + PE
Puissance électrique (sans extracteurs)	1 Kw
Dimensions (mm)	L=2206; l=1432; H=1383
Poids total (Kg)	1000 Kg

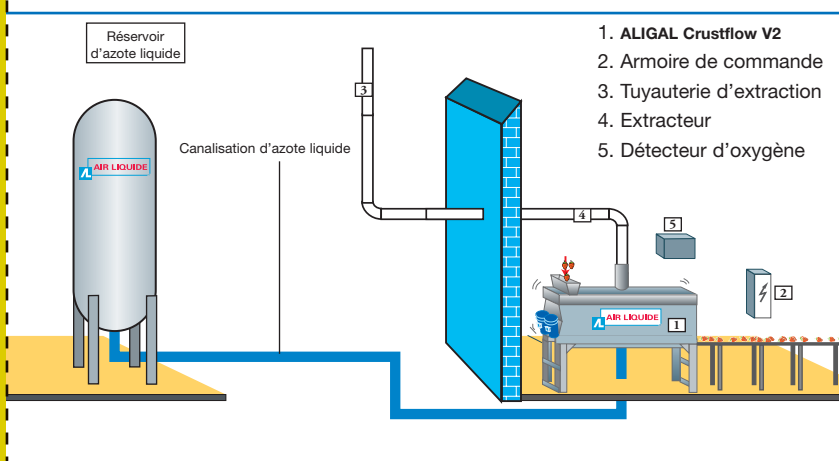


Schéma de principe de l'installation

■ Un fonctionnement simple :

- Une auge vibrante permet la mise en contact des produits avec le bain d'azote liquide (-196°C).
- Le bain d'azote liquide garantit la surgélation des produits en quelques secondes.
- Les vibrations assurent 3 fonctions simultanées :
 - une séparation efficace des produits pour une excellente qualité IQF
 - l'avance des produits en continu
 - la suppression du phénomène de caléfaction* autour des produits, optimisant ainsi la vitesse de surgélation
- Le niveau d'azote liquide dans l'auge est ajustable et automatiquement régulé. Cette technique permet une surgélation optimale des produits pour une très large gamme de débits de production (de 300 à 2000 kg/h).

* Caléfaction : création d'une couche de gaz autour d'un point "chaud" lors de son immersion dans l'azote liquide (cette couche, jouant alors le rôle d'isolant, limite les échanges thermiques).

■ Une innovation Air Liquide

- La technologie ALIGAL Crustflow V2 est brevetée :
 - EP-505222
 - FR-2853403

