

# Pastorizzatore Raffreddatore



I nostri impianti di **pastorizzazione e raffreddamento ad acqua** per prosciutti cotti e alimenti simili trattano il prodotto confezionato sottovuoto con **immersione parziale, o minima, in acqua e con getti che bagnano tutta la superficie del prodotto.**

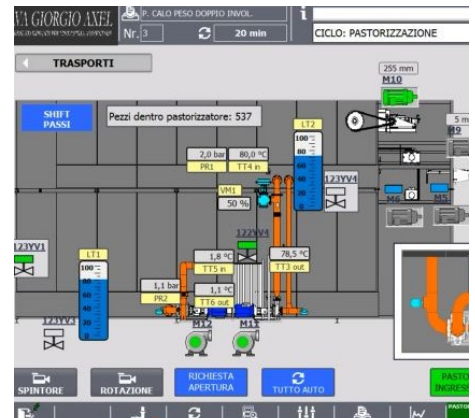
Il **carico** dei prodotti provenienti dalle nostre linee di imbustamento e confezionamento sottovuoto è **automatico, così come lo scarico** verso l'area di pesatura ed incartonamento. Possono essere trattati prodotti interi, barre da affettare, prodotti porzionati eventualmente all'interno di cassette forate di forma adeguata. Abbiamo realizzato pastorizzatori dove i prodotti attraversano, ordinatamente e parzialmente immersi, la sezione calda, nella parte alta, e quindi quella fredda.

Allo scopo di sfruttare maggiormente gli spazi produttivi ed ottimizzare i rendimenti termodinamici, sia per il migliore trattamento del prodotto che per la **riduzione delle dispersioni termiche**, abbiamo realizzato prodotti con delle gondole che ricevono e trasportano con continuità i prodotti nella sezione calda, in livelli sovrapposti, e parimenti nella sezione fredda, dove il tempo di permanenza è considerevolmente maggiore.

**MACCHINE E IMPIANTI**  
PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

**FAVA**  
GIORGIO AXEL

I circuiti delle due sezioni, calda e fredda, sono separati e comprendono pompe di adeguata portata e prevalenza attraverso scambiatori rispettivamente a vapore e ad acqua glicolata. La forma particolarmente compatta minimizza le superfici esposte e opportuni pannelli isolanti perimetrali e nelle vasche di contenimento **minimizzano la dispersione di energia**. All'uscita della sezione di raffreddamento, il prodotto passa attraverso un dispositivo di asciugatura, a **basso impatto energetico**, per essere inviato alle linee di pesatura e confezionamento; l'umidità residua sul prodotto è estremamente bassa e tale da non essere rilevata dalle bilance, da non ostacolare l'applicazione delle etichette e da non danneggiare i cartoni. Tutti i nostri impianti sono dotati di quadro di controllo con touch screen e PLC interfacciabile sia con i sistemi di controllo produttivi aziendali che con il **nostro servizio di assistenza tecnica da remoto**.



## ASCIUGATURA

All'uscita della sezione di raffreddamento, il prodotto passa attraverso un dispositivo di asciugatura, a **basso impatto energetico**, per essere inviato alle linee di pesatura e confezionamento; l'umidità residua sul prodotto è estremamente bassa e tale da non essere rilevata dalle bilance, da non ostacolare l'applicazione delle etichette e da non danneggiare i cartoni.



## RISCALDATORE DI GELATINA

La nostra proposta per i trattamenti termici comprende un dispositivo per il riscaldamento dei prodotti confezionati sottovuoto, **modello RISV, a sviluppo verticale**, che permette la **facile e rapidissima rimozione della gelatina**, anche in presenza di cavità superficiali profonde. L'isolamento termico della vasca di immersione, molto compatta e con una modesta superficie evaporante, ottimizza il risultato energetico **riducendo le dispersioni**.

