



IMPIANTI DI SCONGELO



Dal 1950, la **Travaglini S.p.A.** è all'avanguardia nella progettazione e nello sviluppo di impianti di scongelo adatti a tutte le tipologie di carni e ai diversi prodotti ittici.

Durante tutto il ciclo di scongelamento, che può variare dalle 12 alle 36 ore a seconda della quantità e delle dimensioni del prodotto, garantiamo una perfetta uniformità di temperatura in ogni punto del locale con un calo peso molto ridotto.

I punti di forza dei nostri impianti

- armadio condizionatore, batterie del freddo e del caldo, ventilatore, canali di mandata e di aspirazione in acciaio inox;
- funzionamento controllato da un microprocessore attraverso sonde di temperatura e umidità relativa in ambiente e sonde prodotto (di superficie e a cuore). Queste ultime, sono inserite nel prodotto per monitorare in tempo reale la temperatura al variare delle condizioni ambientali e regolare di conseguenza il funzionamento dell'impianto;
- sistema di riscaldamento/umidificazione con vapore saturo in ambiente, per aumentare l'efficienza in termini di coefficiente di scambio sul prodotto e uniformità di trattamento;
- carica batterica invariata dall'inizio alla fine del processo grazie all'utilizzo di vapore in ambiente;
- sicurezza microbiologica del prodotto e igiene del processo, a garanzia della loro shelf life;
- temperatura ambiente regolabile tra $-5^{\circ}\text{C}/+20^{\circ}\text{C}$ ed umidità relativa fino al 95–100%;
- funzionamento dell'impianto a fine ciclo come cella frigorifera di conservazione del prodotto scongelato;
- cali peso inferiori rispetto ad altri sistemi di scongelamento;
- limitate perdite di liquidi proteici;
- costi energetici ridotti;
- alta capacità di carico (oltre 1000 kg/mq);
- eliminazione di tutti gli svantaggi degli scongelamenti tradizionali ad immersione, quali l'utilizzo eccessivo d'acqua e lo scarico delle acque reflue in fogna.

Your ideas. Our solutions.





Uniformità di calo peso

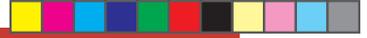
Negli impianti "Turbo" la distribuzione dell'aria avviene mediante due canali laterali a parete, completi di particolari iniettori troncoconici opportunamente dimensionati. Un attuatore lineare ed un sistema di serrande regolano continuamente la portata dell'aria nei due canali di mandata, in modo da ottenere una lama d'aria in continuo movimento all'interno del locale. La ripresa dell'aria avviene mediante canalizzazioni a soffitto complete di bocchette di aspirazione regolabili.

Sistema computerizzato

Il nostro sistema di gestione e di controllo computerizzato, oltre a monitorare la temperatura e l'umidità relativa, consente di:

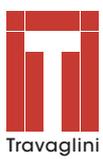
- impostare programmi predefiniti;
- controllare la temperatura dei fluidi ottimizzando il calo peso;
- registrare e visualizzare in un'unica schermata l'andamento grafico di più variabili (temperature, umidità relativa, ecc);
- verificare il corretto svolgimento di tutto il ciclo di scongelamento.

Inoltre, per consentire la supervisione centralizzata delle varie utenze, abbiamo realizzato uno specifico sistema computerizzato che permette il rilievo e la gestione degli allarmi d'impianto, la raccolta e l'elaborazione grafica dei dati caratteristici dei locali, il telecontrollo, la programmazione remota, la teleassistenza e il controllo automatico e centralizzato dei locali per una gestione ottimizzata dei consumi.



Your ideas. Our solutions.





**IMPIANTI DI SALAGIONE,
ASCIUGAMENTO
E AFFUMICAZIONE PESCE**