



**INSTALACIONES DE
DESCONGELACIÓN**



Desde 1950, **Travaglini S.p.A.** está a la vanguardia en diseño y desarrollo de instalaciones de **descongelación** aptas para todas las tipologías de carnes y gran variedad de pescados.

A lo largo de todo el ciclo de descongelación, que puede variar de 12 a 36 horas dependiendo de la cantidad y del tamaño del producto, garantizamos una perfecta uniformidad de temperatura en cada punto del local con una merma muy reducida.

Los puntos fuertes de nuestras instalaciones

- armario acondicionador, baterías frío y caliente, conductos de impulsión y aspiración de acero inoxidable;
- funcionamiento controlado por un microprocesador a través de sondas de temperatura y humedad relativa en ambiente y sondas de producto (superficiales y de corazón). Estas últimas son introducidas en el producto para monitorizar en tiempo real la temperatura al variar de las condiciones ambientales y regular adecuadamente el funcionamiento del equipo;
- sistema de calentamiento y humectación con saturación de vapor en ambiente, para aumentar la eficiencia en términos de coeficiente de intercambio sobre el producto y uniformidad de tratamiento;
- carga bacteriana inalterada de principio a fin del proceso gracias al empleo de vapor en ambiente;
- seguridad microbiológica del producto e higiene del proceso, para garantía del shelf life de los productos;
- temperatura ajustable entre $-5^{\circ}\text{C}/+20^{\circ}\text{C}$ y humedad relativa hasta el 95-100%;
- funcionamiento de la instalación a fin de ciclo como cámara frigorífica de conservación del producto descongelado;
- mermas inferiores con respecto a otros sistemas de descongelación;
- pérdidas limitadas de líquidos proteicos;
- costes energéticos reducidos;
- alta capacidad de carga (más de 1000 kg/mq);
- eliminación de todas las desventajas de las descongelaciones tradicionales por inmersión, como el empleo excesivo de agua que se desecha en forma de agua residual.

Your ideas. Our solutions.





Uniformidad de las mermas

En las instalaciones "Turbo" la distribución del aire ocurre a través de dos conductos laterales fijados en la pared, completos de particulares inyectores tronco-cónicos oportunamente dimensionados. Un actuador lineal y un sistema de compuertas regulan continuamente el caudal del aire en los dos conductos de impulsión, de manera que conseguimos una lámina de aire en continuo movimiento dentro del local; además es posible programar unas posiciones de parada intermedia y la duración de la parada misma. La aspiración del aire ocurre a través de canalizaciones del techo, completo de boquillas de aspiración ajustables.

Sistema computerizado

Nuestro sistema de gestión y control computerizado, además de monitorizar la temperatura y la humedad relativa, permite:

- programar recetas predefinidas;
- controlar la temperatura de los fluidos optimizando las mermas;
- registrar y visualizar en un único gráfico el curso de más variables (temperaturas, humedad relativa, etc.);
- averiguar el correcto desarrollo de todo el ciclo de maduración.

Además, para permitir la supervisión centralizada de varios equipos, hemos realizado un específico sistema computerizado que permite el control y la gestión de las alarmas de las instalaciones, la elaboración gráfica de los datos característicos de los locales, el control remoto, la programación remota, la tele asistencia y el control automático y centralizado de los locales para una gestión optimizada de los consumos.



Your ideas. Our solutions.

