



Travaglini

**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.



### **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.*