



La empresa Travaglini S.p.A. líder en la industria alimentaria, también produce equipos para salazón, secado y ahumado de pescado.

Con la experiencia adquirida en años de desarrollo tecnológico junto a nuestros clientes en todo el mundo, somos capaces de satisfacer, con nuestros equipos, todas las necesidades de producción de las empresas que operan en el sector pesquero, en particular:

Cámara de salazón

En esta etapa el producto se coloca en sentido horizontal y es cubierto en su totalidad por sal. La instalación está constituida por evaporadores de frío estático, fijados al techo y de termoconvectores con muebles en abs, instalados en el centro o en las paredes laterales, que contienen una batería que funciona con agua caliente.

Cámara de secado y ahumado

El objetivo de esta fase es que la sal penetre y seque el producto de forma simultánea. De esta manera, la sal penetra en la célula por ósmosis, haciendo que el agua sea eliminada rápidamente para evitar problemas de bacterias. El equipo con conductos circulares verticales, además, está diseñado para satisfacer a los clientes que secan el producto colocándolo en posición horizontal. La fase de secado es muy importante y puede llevarse a cabo en diferentes rangos de temperatura.

Menor polución atmosférica

La reducción de la polución atmosférica es garantizada por un sistema programable de recirculación del humo en el local y por un específico filtro-trampa, que "captura" las partículas de alquitrán del humo antes de su entrada en la cámara de ahumado. Además nuestras instalaciones pueden ser dotadas con un aparato de BY-PASS opcional que impide, por un sistema de compuertas, el paso del humo por el armario acondicionador, evitando que se ensucien las baterías.

Eso garantiza un mejor rendimiento de la instalación y menores costes para la limpieza de las baterías de intercambio.

Como opción es además posible pedir unos particulares filtros/ depuradores, que es posible instalar en las chimeneas de expulsión, con la finalidad de reducir la contaminación atmosférica.



Mínimo riesgo de incrustación

El peligro de incrustación prácticamente se ha eliminado debido a que el equipo es controlado por la humedad que sale del producto. De hecho, los filetes de pescado vienen s por un flujo de aire que permite una perfecta deshidratación superficial y merma deseada. Esto es porque en los períodos de trabajo, durante el cual se seca el producto de forma automática, se alternan con periodos de pausa, permitiendo al producto revenir.

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.

Uniformidad de la merma

Debido a la gran experiencia adquirida a lo largo de los años, hemos diseñado diferentes sistemas de distribución de aire en función de la carga del sistema utilizado.

En el sector del pescado, para los productos con una carga horizontal, la distribución del aire se logra mediante los conductos circulares verticales, con inyectores especiales de tamaño adecuado. El flujo de aire en el interior del local se ajusta continuamente a fin de obtener un flujo de aire en continuo movimiento de derecha a izquierda y viceversa. De esta manera, cada conducto tiene la función de impulsión o aspiración de aire.

Ahorros energéticos

Nuestros equipos están estudiados para obtener el mejor resultado para el producto, optimizando el consumo de calor y frío, disminuyendo sensiblemente el coste energético. Entre las soluciones adoptadas señalamos:

Recuperación de Calor:

nuestro sistema le permite recuperar el calor total de condensación durante el funcionamiento del compresor. Por lo tanto, cuando la demanda de calor coincide con la producción de frío, casi nunca existe la necesidad de aporte de fuentes de calor externas. Es posible además producir agua caliente con una temperatura alrededor de 40-45°C mediante un intercambiador (opcional para el equipo) que es posible aprovechar sea para otros equipos de proceso que para otros dispositivos de la fabrica.

Entalpía:

el sistema de funcionamiento por Entalpia utiliza, por el mayor tiempo posible, el poder de deshumidificación del aire externo. Nuestro sistema se basa en algoritmos que permiten también utilizar el aire externo cuando uno de los valores de referencia (temperatura y humedad relativa) estén aparentemente muy diferentes de los valores requeridos.

Economizador:

en las instalaciones con grupo frigorífico autónomo, se prevé un sistema de subenfriamiento de líquido que aumenta el rendimiento del compresor entre el 15 y el 18% a igualdad de potencia eléctrica instalada.

Motor a elevada eficiencia (IE2-IE3):

aumentan el rendimiento de la instalación, disminuyendo el consumo eléctrico.

Inverter:

son reguladores de frecuencia, instalados sobre el motor eléctrico de los ventiladores centrífugos y/o sobre los compresores, que aumentan o disminuyen los números de revoluciones de los mismos, con el fin de optimizar la eficiencia al variar de las condiciones de proceso y carga.

Acoplamiento directo motor/ventilador:

esta particular solución técnica, junta al empleo de un inverter, permite reducir los consumos eléctricos de la instalación optimizando la regulación.

Modulación de las válvulas del frío y el calor:

para mejorar el rendimiento de la instalación en función de las reales necesidades del producto durante las diferentes fases de maduración.

Sistema de desescarche con gas caliente:

permite descongelar mejor y en tiempos más breves la batería de frío, con consiguiente ahorro energético.

