

## CRYO CRYSTALLIZER- P

Unidade de Cristalização de Gorduras

- **PRODUZ ALIMENTOS EM PÓ A PARTIR DE PRODUTOS COM PONTO DE FUSÃO ELEVADO**
- **AUMENTA A SUA CAPACIDADE DE PRODUÇÃO**
- **MELHORA AS PROPRIEDADES DOS SEUS INGREDIENTES**
- **OPTIMIZA O SEU INVESTIMENTO**

### Conceito

O equipamento CRYO CRYSTALLIZER-P, unidade de Cristalização de Gorduras, transforma gorduras líquidas e, outros produtos de elevado ponto de fusão, em pós fluidos. O processo utiliza azoto líquido como refrigerante, mediante uma eficiência particularmente elevada. Possuindo uma dimensão reduzida e, uma elevada capacidade de produção de pós, permite aos fabricantes de ingredientes instalar este equipamento numa pequena área da sua unidade fabril.

A unidade está programada para iniciar a produção com a seleção da receita, ajustando o processo para igualar a capacidade do embalamento. A produção pode continuar indefinidamente, apenas limitada pela separação dos lotes de fabrico.

O dispositivo foi projetado segundo os mais rigorosos padrões de higiene, proporcionando uma limpeza fácil e uma economia de tempo na gestão de lotes e, na mudança de produto, tornando-o, assim, na melhor solução para grandes ou pequenas produções.

A sua capacidade média de produção é de 1.000 kg de pó /hora.

### Indústria

O CRYO CRYSTALLIZER-P é ideal para o processamento de lípidos com elevado ponto de fusão (gorduras, emulsionantes e ceras) transformando-os em pó solto, que podem ser utilizados em inúmeras aplicações e processos. Os principais sectores são:

» Gorduras especiais	» Suplementos nutricionais
» Emulsionantes	» Ingredientes farmacêuticos
» Aditivos para panificação	» Alimentação animal



### Características

O CRYO CRYSTALLIZER-P é fabricado em aço inoxidável, com superfícies curvas,, eliminando assim cantos e reentrâncias onde os produtos em pó se podem alojar.

A saída do produto faz-se através de uma válvula rotativa, que roda para uma posição aberta, o que permite total acesso para limpeza, sendo esta válvula a única parte móvel do equipamento. Esta característica confere ao dispositivo uma facilidade de limpeza notável. A operação de limpeza entre lotes poderá ser realizada em trinta minutos, sem que praticamente haja perda de produto.

Foi dada uma atenção especial ao equipamento, no sentido de o tornar fácil de preparar e utilizar. O sistema de controlo PLC dispõe de fórmulas pré-definidas com monitorização dos principais parâmetros do processo, para regular as configurações de modo a proporcionar um produto uniforme. Este aspecto inclui a gestão eficaz de oscilações do produto. O tamanho médio da partícula do produto em pó, é um dos parâmetros que pode ser ajustado, usando diferentes fórmulas. Os tamanhos médios da partícula do produto final variam tipicamente desde 60 µm até 300 µm.

### Benefícios

- Elevada eficiência de produção de pó a partir de produtos de elevado ponto de fusão.
- Alta capacidade de produção num espaço reduzido.
- Requisitos de manutenção muito reduzidos.
- Construído para limpeza rápida. Higienização fácil e eficaz.

## Gama de Modelos

O CRYO CRYSTALLIZER-P está disponível numa dimensão standard, com uma capacidade nominal de 1 tonelada por hora. Para capacidades de produção mais elevadas podem ser instaladas múltiplas unidades.

OI CRYO CRYSTALLIZER-P cumpre com as normas e regulamentos necessários para as seguintes zonas geográficas:

- Europa
- América do Norte
- América Central
- América do Sul
- Asia
- Pacífico

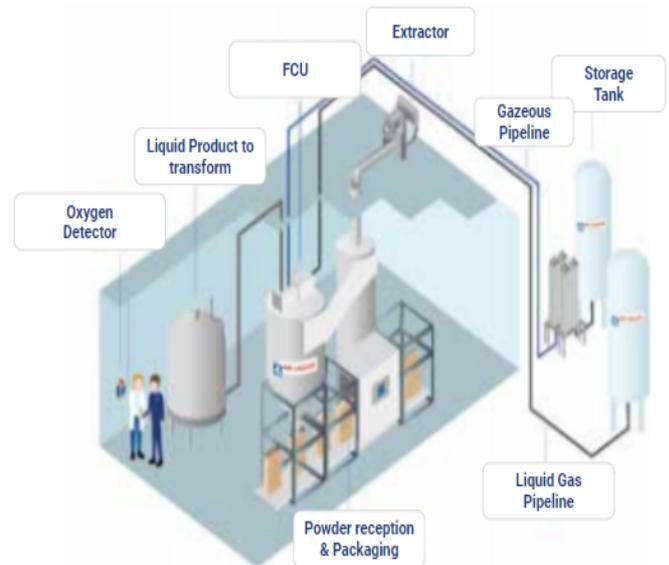
## Dados Técnicos

CRYO CRYSTALLIZER- P		
Comprimento Total	122 polegadas	3100 mm
Largura Total	79 polegadas	2000 mm
Altura Total	122 polegadas	3100 mm
Fonte de Alimentação	380 V, 3 fases	60 Hz
Peso de Transporte	4400 lbs	2000 kg

## Opções

- ALIGAL™ Azoto Líquido.
- Diferentes tensões e frequências elétricas.
- Kit de peças sobressalentes.

## Esquema de Instalação



## Oferta Associada

O equipamento CRYO CRYSTALLIZER-P faz parte da oferta para Processamento de Ingredientes, a qual foi especialmente desenhada para os fabricantes que necessitam de um custo competitivo, para produzir os seus produtos em pó.

A solução apresentada inclui o melhor da Air Liquide - **Gama ALIGAL™ Gases de Especificação Alimentar**, toda a tecnologia de ponta dos seus equipamentos de aplicação e, os seus serviços de apoio técnico, junto com um programa de supervisão de desempenho, que visa a optimização do consumo criogénico.

## Contacto

Sociedade Portuguesa do Ar Líquido  
 "ARLIQUIDO", Lda.  
 Rua Dr. António Loureiro Borges, 4 – 2º  
 Arquiparque – Miraflores  
 1495-131 Algés

Linha Directa:  
[linha.directa@airliquide.com](mailto:linha.directa@airliquide.com)  
 Telefone: 800 784 333