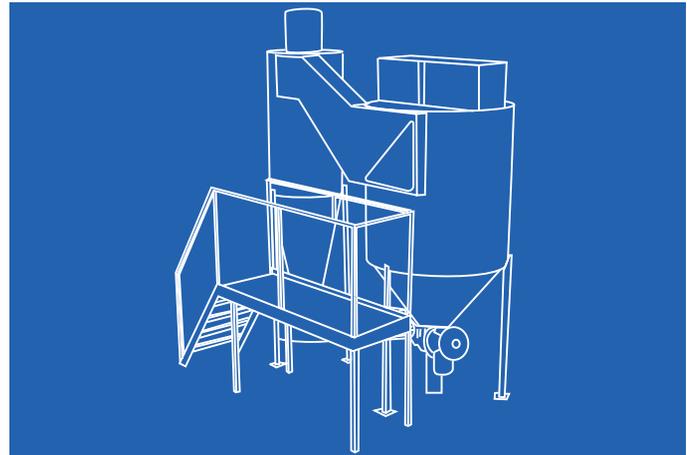


CRYO CRYSTALLIZER P

- Steigerung der Produktionskapazität
- Verbesserte Eigenschaften der Inhaltsstoffe
- Geringe Investitionskosten



Konzept

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** kann flüssige Fette oder andere Flüssigkeiten mit hohen Schmelzpunkten pulverisieren. Der Prozess funktioniert sehr effizient mit flüssigem Stickstoff als Kühlmittel. Die Anlage ist programmierbar, sodass Sie Ihren Produktionsprozess mit einem Knopfdruck starten können. Sie können verschiedene Rezepturen für unterschiedliche Produkte, Produktionskapazitäten oder Gebindegrößen anlegen. Es ist leicht möglich, Unterbrechungen für Wechsel der Verpackungsmaterialien oder anderes einzulegen.

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** ist nach modernsten Hygienestandards konzipiert. Produktwechsel und Reinigung gehen außergewöhnlich schnell. Dadurch ist die Anlage besonders interessant für Kunden mit kleinen Chargen und vielen Produktwechseln. Die durchschnittliche Produktionskapazität liegt bei 1.000 kg/h.

Die kompakte Größe bei großer Stundenleistung macht es möglich, die Produktionslinie auch auf kleinstem Raum zu integrieren.

Branchen

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** wandelt Flüssigkeiten mit hohem Schmelzpunkt, wie zum Beispiel Fette, Emulgatoren oder Wachse, in frei fließende Pulver um. Diese können bei vielen Prozessen und Rezepturen in folgenden Branchen zum Einsatz kommen:

- Spezialisierte Fette
- Emulgatoren
- Backzutaten
- Nahrungsergänzungsmittel
- Pharmazeutische Wirkstoffe
- Zutaten für Tierfutter

Eigenschaften

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** ist komplett aus Edelstahl, mit glatten Oberflächen und einer großen Zugangstür für die Reinigung gefertigt. Es gibt keine Toträume, in denen sich Pulverrückstände ansammeln können, und nur eine sich bewegende Komponente.

Der Produktaustrag erfolgt durch eine Zellenradschleuse, die sehr leicht demontiert werden kann.

Diese Bauart ermöglicht es, den **CRYO CRYSTALLIZER P** sehr leicht und schnell zu reinigen – etwa zwischen Produktchargen, ohne große Produktverluste und innerhalb von dreißig Minuten.

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** ist sehr leicht zu installieren und in bestehende Produktionslinien zu integrieren – "Plug and Play". Die Steuerung verfügt über vorkonfigurierte Rezepturen, bei denen die entscheidenden Parameter so eingeregelt werden, dass eine konstante Produktqualität gewährleistet ist. Die durchschnittliche Partikelgröße beträgt zwischen 60 µm und 300 µm und kann durch individuelle Parameter beeinflusst werden.

Vorteile

- Große Effizienz in der Produktion von frei fließenden Pulvern
- Große Produktionsleistung auf kleinstem Raum
- Minimaler Wartungsaufwand
- Hygienisches Design für eine leichte und schnelle Reinigung
- Geringe Investitionskosten

Modellangebot

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** ist in einer Standardgröße erhältlich, mit einer durchschnittlichen Produktionsleistung von 1.000 kg/h. Bei einer gewünschten größeren Kapazität kann die Anlage sehr leicht erweitert werden.

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** erfüllt die maßgeblichen Normen und Gesetzgebungen der folgenden Standorte:

- Europa
- Nordamerika
- Zentralamerika
- Südamerika
- Asien
- Pazifischer Raum

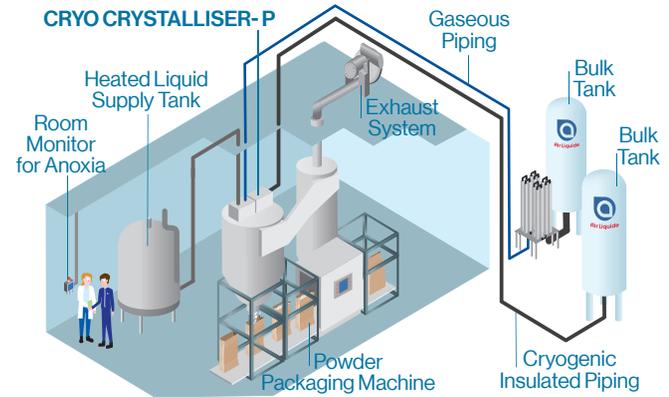
Technische Daten

CRYO CRYSTALLIZER P	
Länge	310 cm
Breite	200 cm
Höhe	310 cm
Stromversorgung	480 V, 3 Phasen, 60 Hz
Transportgewicht	2.000 kg

Optionen

- **ALIGAL™ 1** (Flüssigstickstoff)
- Länderspezifische elektrische Spannungen und Frequenzen
- Ersatzteilpakete

Installationslayout



Zugehöriges Angebot

Der **CRYO CRYSTALLIZER P** ist Teil von **Nexelia for Ingredients Processing**, speziell für Verarbeiter zusammengestellt, die die Kosten für das Gefrieren oder Kühlen ihrer Lebensmittelprodukte wettbewerbsfähig halten wollen.

Die Nexelia-Lösung umfasst das Beste aus den lebensmittel-echten **ALIGAL™**-Gasen, modernsten Anlagen und technischen Dienstleistungen von Air Liquide zusammen mit einem personalisierten Programm zur Optimierung des Kryogenverbrauchs.

März 2018 - Nexelia und ALIGAL sind eingetragene Markennamen von Air Liquide



Kontakt

Air Liquide Deutschland GmbH
 Füttingsweg 34
 47805 Krefeld
 Tel: +49 2151 379-0
 lebensmittel-getraenke@airliquide.de
 www.airliquide.de

Air Liquide Austria GmbH
 Sendnergasse 30
 2320 Schwechat
 Tel: +43 810 242427
 technik.at@airliquide.com
 www.airliquide.at

Carbagas AG
 Hofgut
 3073 Gümligen
 Tel: +41 31 9505050
 info@carbagas.ch
 www.carbagas.ch