

Nexelia™ per il controllo della temperatura

- Un sistema di raffreddamento competitivo
- Ottimizzazione dei processi
- Un programma di monitoraggio personalizzato



Il vostro mercato

Con la globalizzazione e il cambiamento delle abitudini dei consumatori, molte aziende alimentari si focalizzano sempre di più sull'innovazione di prodotto e sul controllo dei propri costi al fine di minimizzare l'impatto sui margini di profitto in relazione a prezzi più alti delle materie prime, dei carburanti e dei prodotti di consumo. I processi che coinvolgono il raffreddamento criogenico continuano a giocare un ruolo fondamentale nella produzione di alimenti, poiché la criogenia può fornire risultati eccellenti nell'affrontare molte problematiche relative alla sicurezza per il consumatore finale ed alla shelf life per tutti i vari tipi di prodotti alimentari. La criogenia è anche ben nota per il miglioramento della qualità dei prodotti, della produttività e della flessibilità dei processi, e garantisce competitività di surgelazione o di raffreddamento.

Gestire correttamente ed ottimizzare il vostro processo criogenico può essere un compito impegnativo, tuttavia l'offerta **Nexelia™ per il controllo della temperatura** è in grado di fornirvi una soluzione semplice per il controllo dei costi ed un nuovo livello di prestazioni operative.

La vostra soluzione

Nexelia™ per il controllo della temperatura è una soluzione integrata che unisce i gas di qualità alimentare della linea **ALIGAL™** di Air Liquide (conformi alle norme specifiche per l'uso nell'industria alimentare di processo, compresa la certificazione HACCP per la produzione, lo stoccaggio e la distribuzione dei prodotti in clientela), impianti applicativi e la competenza nei processi associata ad un impegno al risultato, come ad esempio il miglioramento della produttività e della qualità dei prodotti. Questa offerta è stata concepita per le industrie di processo che hanno la necessità di raggiungere un costo competitivo di raffreddamento per i prodotti alimentari. Con **Nexelia™** definiamo i risultati insieme e quindi ci impegniamo a realizzare le prestazioni attese.

Il nostro impegno

- **Ottimizzazione dei vostri costi di raffreddamento**

Air Liquide assicura il monitoraggio del vostro processo di raffreddamento attraverso il nuovo programma **Nexelia™**. Vi forniremo un'indicazione del vostro fabbisogno di gas e vi assisteremo con il monitoraggio e l'ottimizzazione del vostro utilizzo di gas.

- **Comunicazioni periodiche e servizio di assistenza Air Liquide**

I nostri esperti forniscono un supporto e una formazione tecnica personalizzata all'avvio dell'impianto, concentrandosi sull'interfaccia delle apparecchiature Air Liquide in relazione ai tuoi impianti produttivi. Inoltre, sono in grado di ottimizzare i parametri in modo da garantire un aumento della produttività, fornendo le relative istruzioni, misure igieniche e raccomandazioni per un utilizzo dei gas in tutta sicurezza.

I nostri team comunicano regolarmente con gli operatori di produzione, i responsabili della manutenzione e della qualità in base ai risultati ottenuti nel corso di audit e valutazioni effettuate al fine di conseguire performance più elevate.

Nell'ambito del servizio **Nexelia™ per il controllo della temperatura**, Air Liquide si impegna a realizzare un bilancio annuale per condividere i progressi compiuti e i percorsi di miglioramento da mettere in atto per garantire che i tuoi obiettivi di consumo di gas vengano raggiunti.

La nostra offerta

Nexelia™ per il controllo della temperatura include:

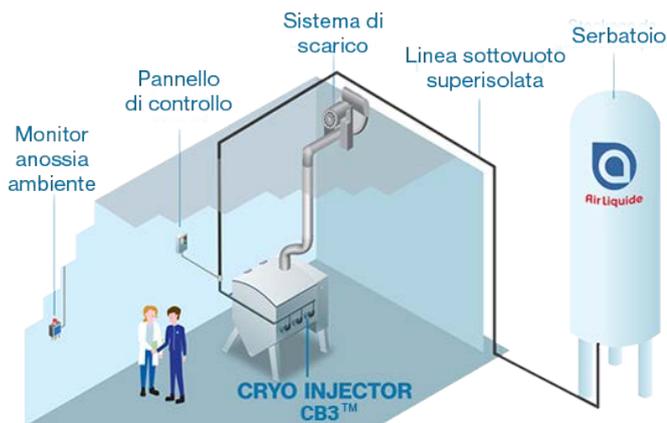
- **Fornitura di ALIGAL™ 1 (azoto liquido) o ALIGAL™ 2: ALIGAL™** è la gamma di gas Air Liquide conforme alle specifiche locali per l'utilizzo nell'industria di processo degli alimenti, alle norme ed agli standard industriali, compresa la certificazione HACCP per la produzione, lo stoccaggio e la distribuzione.
- **Apparecchiature innovative**
Air Liquide propone apparecchiature progettate specificatamente per rispondere alle vostre esigenze di raffreddamento a temperatura controllata:

- **CRYO INJECTOR CB3™**: per le produzioni in serie che necessitano un raffreddamento rapido a temperatura omogenea, Air Liquide propone un controllo della temperatura con iniezione dal basso che garantisce un raffreddamento di elevata qualità qualunque sia il prodotto trattato.

Il design del **CRYO INJECTOR CB3™**, assieme alla semplicità dei processi di installazione e disinstallazione durante le operazioni di manutenzione e pulizia assicurano un'igiene ottimizzata per i vostri processi di raffreddamento alimentare.

Grazie a questo sistema con iniezione dal basso, facilmente adattabile alla maggior parte delle apparecchiature per la miscelazione o la macinazione, siano esse nuove o già installate, è possibile aumentare l'efficienza criogenica fino al 50% rispetto a un sistema con iniezione dall'alto.

Air Liquide propone anche altre soluzioni per il controllo della temperatura, tra cui quelle con iniezione dall'alto.



Esempio di caso studio

Raffreddamento ad Azoto Liquido

Ottimizzazione del processo di raffreddamento per ottenere un obiettivo di consumo di Azoto liquido di 0,4 kg/kg in un nuovo mixer per la produzione di nuggets di pollo.

Servizio Performance	Problemi	Ottimizzazione
Set-up della ricetta	Gli operatori modificavano manualmente i parametri del raffreddamento nessuna documentazione	Impostazione delle ricette di raffreddamento per ciascun prodotto per garantire l'uniformità operativa. Documentazione fornita.
Informazioni operative	Informazioni operative e sulla sicurezza minime senza alcuna documentazione	Informazioni operative e sulla sicurezza in relazione al sistema di iniezione criogenico. Documentazione fornita.
Audit dell'installazione ed applicazione dei gas	Problemi con le prestazioni del sistema di scarico, design ed affidabilità della valvola criogenica	Vengono fornite raccomandazioni per un migliore set-up del sistema di scarico ed una valvola proporzionale criogenica più affidabile. Il tutto viene documentato.
Ottimizzazione del consumo di gas	Consumo di gas superiore all'obiettivo originale	Sequenza di iniezione del fluido criogenico ottimizzata per ridurre il consumo di gas
Revisione di follow up	Nessuna revisione periodico	Revisione dell'obiettivo di consumo pianificato annualmente

Contatti

Air Liquide Italia Service S.r.l.
Via Bisceglie 66 - 20152 Milano
Tel. +39 02 30464994

it.airliquide.com

