

# CRYO INJECTOR-CB3

- Raffreddamento più veloce ed omogeneo
- Efficienza criogenica migliorata fino al 50% rispetto all'iniezione dall'alto
- Installazione possibile su molti tipi di impianti di trasformazione di prodotti alimentari



## La nostra soluzione

Il **CRYO INJECTOR- CB3** è un iniettore criogenico in acciaio inossidabile brevettato, auto-sigillante e facilmente pulibile, progettato da Air Liquide per applicazioni di controllo della temperatura con iniezione di gas criogenico dal basso, che adotta le più recenti linee guida sull'igiene dell'European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG).

Il **CRYO INJECTOR- CB3** può essere installato su molti tipi di impianti di trasformazione degli alimenti, come mixer/macinatori e mixer/frullatori (con costruzione a parete singola).

Il **CRYO INJECTOR- CB3** offre la versatilità per raffreddare e controllare in modo efficiente la temperatura, assicurando una qualità dei prodotti eccezionale, durante la trasformazione batch di molti tipi di prodotti alimentari. È ideale per le aziende di trasformazione che hanno bisogno di una soluzione in grado di aumentare la produttività e facile da utilizzare, che richieda un investimento di capitale ed un costo di installazione minimo.

## Settori

Il **CRYO INJECTOR- CB3** è ideale per il controllo della temperatura e il raffreddamento di molti tipi di prodotti alimentari nei seguenti settori:

- Carne
- Pesce e frutti di mare
- Pollame

## Caratteristiche

Le superfici del **CRYO INJECTOR- CB3** a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile.

L'iniettore **CRYO INJECTOR- CB3** consiste in un manicotto fisso in acciaio inox saldato sull'impianto di trasformazione degli alimenti, un inserto con aperture calibrate, un morsetto regolabile, un'elettrovalvola criogenica ed un tubo flessibile.

Il **CRYO INJECTOR- CB3** è disponibile per iniezione di azoto liquido o di diossido di carbonio liquido ed è possibile passare facilmente da un gas criogenico ad un altro semplicemente cambiando l'inserto.

L'iniettore **CRYO INJECTOR- CB3** può essere installato in configurazioni da 2 a 16 iniettori su molti tipi di mixer/macinatori e mixer/frullatori utilizzati per la trasformazione di prodotti alimentari.

Per installazioni di nuovi impianti di trasformazione di prodotti alimentari, il controllo del **CRYO INJECTOR- CB3** può essere facilmente integrato nel pannello PLC esistente dell'impianto. Per impianti esistenti è possibile fornire un pannello di controllo opzionale per controllare l'iniezione del fluido criogenico.

Il **CRYO INJECTOR- CB3** è facile da mantenere e garantisce prestazioni eccellenti in termini di qualità del prodotto, efficienza criogenica e produttività.

## Vantaggi

- Flessibilità nel raffreddamento e nel controllo della temperatura di diversi tipi di prodotti alimentari durante le operazioni di miscelazione, macinazione o frullatura
- Controllo della temperatura preciso ed uniforme in una vasta gamma di temperature
- Tempi di raffreddamento più veloci rispetto a molti altri tipi di iniettori open-ended
- Il design auto-sigillante previene il blocco degli alimenti nell'iniettore
- Efficienza criogenica migliorata fino al 50% rispetto all'iniezione dall'alto
- Investimento di capitale e costi di installazione minimi
- Sicurezza e semplicità di installazione e di utilizzo
- Manutenzione minima
- Costruzione in acciaio inox
- Facilmente smontabile e rimontabile per le operazioni di pulizia

## Gamma di modelli

Il CRYO INJECTOR- CB3 è compatibile con i seguenti fluidi criogenici:

AZOTO LIQUIDO (ALIGAL™ 1)

DIOSSIDO DI CARBONIO LIQUIDO (ALIGAL™ 2)

Il CRYO INJECTOR- CB3 è conforme alle norme e alle disposizioni in vigore in:

- Europa
- Medio Oriente
- Africa
- Asia
- Pacifico
- America Centrale
- Nord America
- Sud America

## Dati tecnici

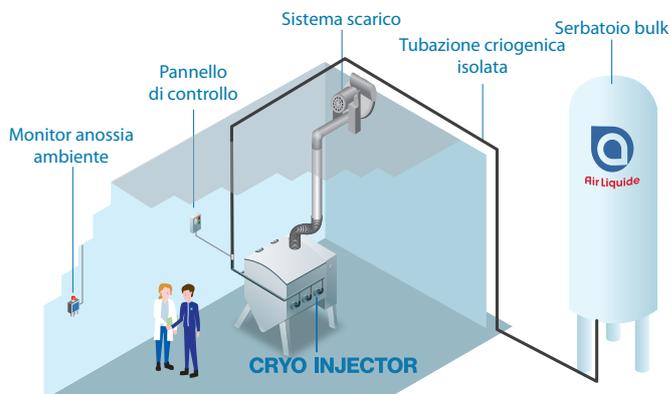
CB3	AZOTO LIQUIDO	DIOSSIDO DI CARBONIO LIQUIDO
Dimensioni complessive		
Lunghezza	11 cm	11 cm
Larghezza	10 cm (con morsetto)	10 cm (con morsetto)
Profondità	8,5 cm*	8,5 cm*
Portata	12 kg LN <sub>2</sub> /min	12 kg LCO <sub>2</sub> /min
Alimentazione elettrovalvola	24 VAC/VDC	24 VAC/VDC

\*Aggiungere 10 cm per il tubo flessibile

## Opzioni

- Pannello di controllo elettrico
- Kit ricambi

## Layout di installazione



## Offerta correlata

Il CRYO INJECTOR- CB3 fa parte dell'offerta **Nexelia for Temperature Control**, studiata specificamente per le aziende di trasformazione che hanno bisogno di ottenere un costo di raffreddamento competitivo per i loro prodotti alimentari. La soluzione Nexelia comprende il meglio dei gas per l'industria alimentare ALIGAL™ di Air Liquide, impianti applicativi all'avanguardia e assistenza tecnica, oltre ad un programma Servizio Performance personalizzato per l'ottimizzazione del consumo di gas criogenico.

### Contatti

**Air Liquide Italia Service S.r.l.**  
Via Calabria, 31 - 20158 Milano  
Tel. +39 02 30464994

[industria.airliquide.it](http://industria.airliquide.it)

