



DESCRIPCIÓ

Equip industrial de radiofreqüències.
Túnel continu amb sistema de camp electromagnètic que és capaç de generar i traslladar energia al centre del producte. L'escalfament produït és ràpid, uniforme, controlat i ofereix una considerable flexibilitat operativa.
La velocitat i uniformitat del procés minimitzen tots els fenòmens de degradació del producte.



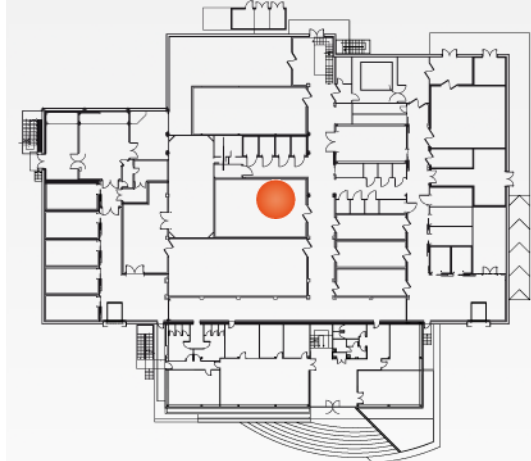
APLICACIONS

Per processos continus de descongelació de matèries primeres i productes alimentaris.
Pasteurització de plats preparats i assecat "post baking".
Les condicions de temperatura externes no influeixen en el procés, pel que sempre és un procés controlat i reproducible en el temps.

CARACTERÍSTIQUES TÈCNiques

Equip RF de 15 KW.
Disposa de dos tipus d'elèctrodes: simple y doble (Segons dimensions del producte a processar i l'estudi o procés a realitzar).
Diferència entre aquests: Alçada (separació) dels elèctrodes.
Cinta: 1m x 8,4 m. Zona de treball: 1,9 x 1m.
Velocitat màxima: 11 m/h.
Alçada màxima de producte: 20cm aprox.
Sistema de refrigeració integrat a l'equip.

UBICACIÓ EN PLANTA



ÀREES DE CONEIXEMENT

- Seguretat Alimentària
- Nous productes i processos