

OPTIMICE EL FLUJO DE AIRE. MAXIMICE LA EFICIENCIA Y EL RENDIMIENTO.

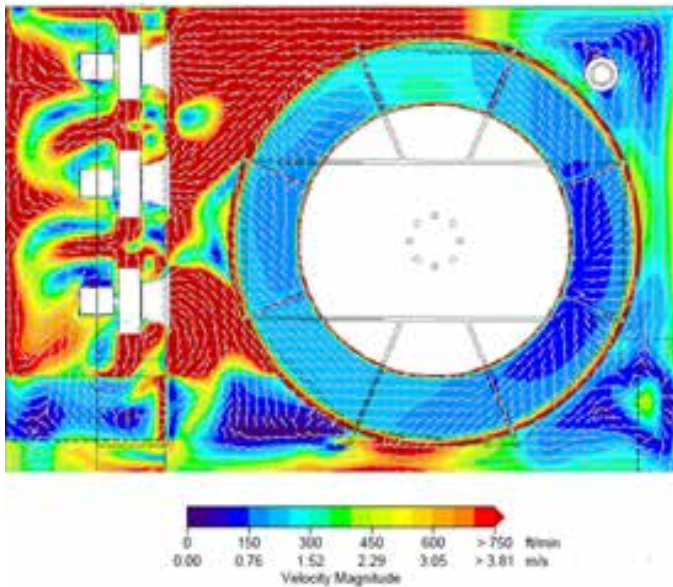
La optimización del acondicionamiento, disponible exclusivamente en Intralox, ayuda a los procesadores de alimentos a conseguir la máxima eficiencia del flujo de aire, lo que aumenta el rendimiento, mejora la calidad del producto, aumenta la seguridad alimentaria y reduce los costes energéticos.

¿Qué es la optimización del acondicionamiento?

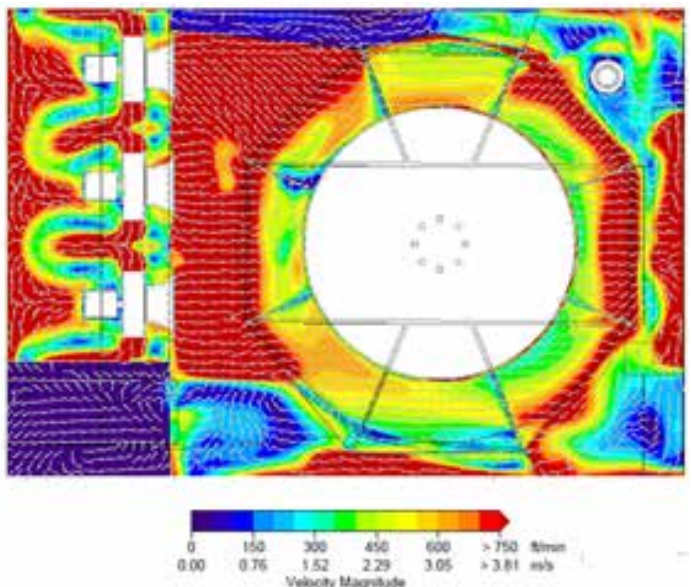
Es el primer servicio de este tipo disponible para los fabricantes de alimentos. Los especialistas en acondicionamiento de Intralox estudian su enfriador o congelador en espiral para optimizar la velocidad de transferencia de calor. Realizamos análisis especializados del flujo de aire e implementamos cambios mecánicos vitales para que su sistema ofrezca la máxima eficiencia, una calidad de producto uniforme y un consumo de energía reducido.



Línea básica con carga de producto



Optimización con carga de producto



Las simulaciones de flujos de aire mediante dinámica de fluidos computacional muestran un congelador en espiral antes y después de la optimización del acondicionamiento. A la izquierda, el color azul muestra un flujo de aire mínimo en la superficie de la banda. A la derecha, los colores rojo, naranja y amarillo indican la velocidad máxima del flujo de aire en las bandas en espiral.

¿Por qué este servicio es fundamental para su congelador en espiral?

La optimización del flujo de aire mejora la eficiencia de congelación:

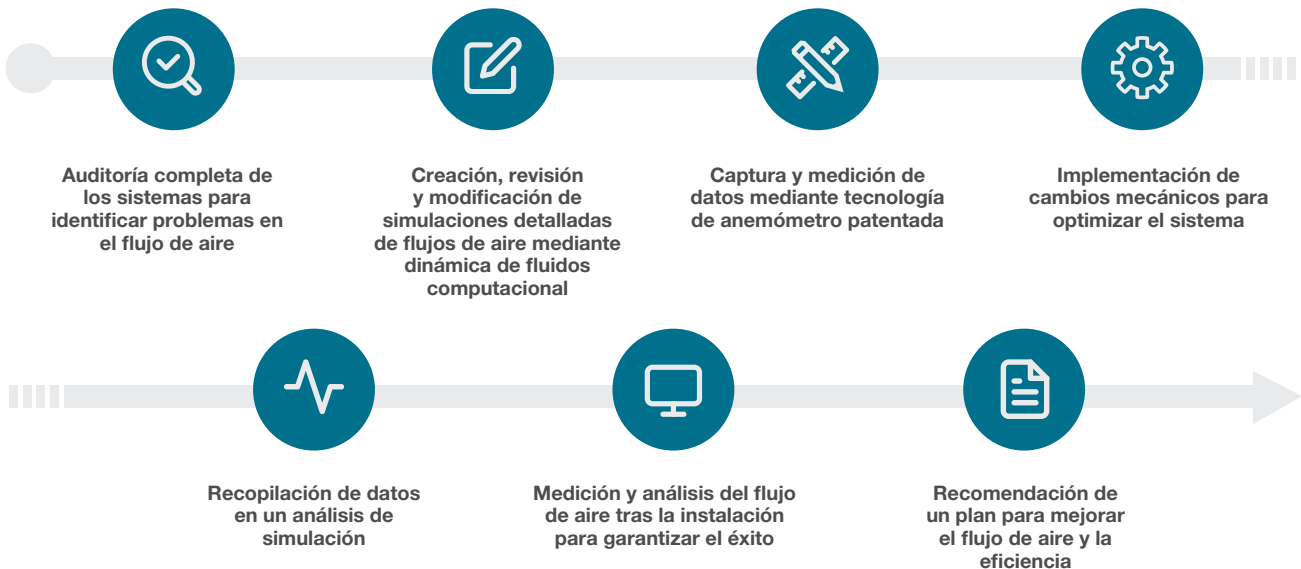
- Reduce el tiempo de permanencia, lo que permite acondicionar más producto en menos tiempo.
- Minimiza la proliferación de bacterias, lo que mejora la seguridad alimentaria.
- Reduce la pérdida de humedad y la formación de grandes cristales de hielo, con lo que se reducen los daños y el desperdicio de productos.
- Reduce la acumulación de hielo.
- Mejora el rendimiento del ventilador y la espiral.
- Reduce el consumo de energía de los congeladores, que suelen ser los equipos de mayor consumo de una planta.



La acumulación de hielo reduce la velocidad del flujo de aire y la eficiencia del sistema.

¿En qué consiste el proceso?

Tanto si es usted procesador de alimentos como OEM, los servicios de optimización del acondicionamiento se ofrecen como parte del proceso de optimización de la espiral o como asesoramiento. A partir de nuestra evaluación del flujo de aire, los especialistas en acondicionamiento de Intralox realizan las siguientes acciones:



Para obtener más información sobre cómo nuestros exclusivos servicios de optimización del acondicionamiento pueden mejorar la eficiencia de sus operaciones, [póngase en contacto con su gerente de cuentas de espirales de Intralox.](#)