

# EASY FREEZE "S"

Redéfini la surgélation IQF avec un Flux d'Air Adaptable



**P i G o**®

FOOD PROCESSING MACHINERY

# Procédé permettant de faire des économies

grâce à

## **CONGÉLATION PLUS RAPIDE AVEC UNE PUISSANCE ET CONSOMMATION PLUS FAIBLE**

Notre méthode de congélation exclusive réduit le temps de congélation de jusqu'à 25% tout en consommant moins d'énergie.

## **AUCUNE PERTE DE POIDS DU PRODUIT / DÉSHYDRATATION ZÉRO**

Des caractéristiques de conception unique permettent un flux d'air particulièrement important pour préserver l'intégrité naturelle du produit, surgélation de la croûte presque immédiate empêchant une perte de poids du produit

## **RENDEMENT PLUS ÉLEVÉ** et retour sur investissement plus rapide.

## **SALUBRITÉ ALIMENTAIRE - SANS BACTÉRIES**

Beaucoup de soin et de détermination ont été mis dans la conception d'un système qui rend l'accès et le nettoyage de chaque composante très facile, garantissant que les bactéries ou résidus ne restent pas piégés sur aucune surface de l'équipement. Design unique rendant entièrement accessible et nettoyable tout l'intérieur de la machine.

## **FACILE À UTILISER**

Toutes les étapes du processus de congélation sont conçues pour faciliter le fonctionnement et maintenance simples, rapides et efficaces, avec AUCUN TEMPS D'ARRÊT.



## **TECHNOLOGIE SANS AZOTE**

L'avantage évident est les économies de coûts directes, mais il faut aussi mentionner que l'élimination de l'étape de pré-croûtage empêchera également par exemple les framboises aplaties de garder cette forme après la surgélation.

Notre méthode adaptable de débit d'air (fluidisation) aidera réellement les framboises aplaties à reprendre la forme originale et ainsi améliorer la qualité finale visuelle de vos lots.



# MODÈLE UNIQUE PIGO

Caractéristiques principales qui distingue EASY FREEZE:

## FORME PARFAITE DU PRODUIT IQF SANS AGGLUTINATION.

Une méthode de fluidisation entièrement contrôlée maintient le produit constamment au-dessus de la ceinture sur un coussin d'air. Le résultat est l'immédiate formation d'une croûte de surgélation et congélation efficace au coeur de chaque pièce individuelle de notre produit, indépendamment du type, de la variété ou de l'état du produit.

**EXÉCUTION EN ACIER INOXYDABLE** - Toutes les machines sont entièrement en acier inoxydable, roulements inclus, boîtiers, ventilateurs/turbines puissants (produits par PIGO), etc. Aucune surfaces peintes. Tous les tubes horizontaux sont ronds, ou à angle carré de 45°.

**EFFICACITÉ MAXIMALE DE CONGÉLATION POUR CHAQUE PRODUIT UNIQUE**, peut importe que le produit soit lourd, léger, collant ou fragile, grâce au contrôle de vitesse variable de tous les ventilateurs et courroies, permettant l'optimisation des conditions de survol au dessus du flux d'air.

**LA SURVEILLANCE VIDÉO INTERNE** permet une supervision en temps réel du conditions de fonctionnement, permettant le contrôle et le réglage complets de l'ensemble du processus de l'extérieur, sans qu'il soit nécessaire d'entrer à l'intérieur du surgélateur.

**POSSIBILITÉS DE CONGÉLATION PERSONNALISÉES.** Avec le contrôle variable de tous les ventilateurs et ceintures (équipement standard), notre congélateur est adaptable finalement à tout petit fruit indépendamment de sa maturité, de son état de production ou la taille, y compris tous les types / variétés de baies.



## EASY FREEZE "S"

EASY Freeze a améliorer l'hygiène de l'installation, toutes les zones de Surgélation sont très facilement accessibles pour le nettoyage et l'inspection, conformément à toutes les conceptions sanitaires BPF.

Toutes les surfaces sont faciles à nettoyer, en particulier la zone de flux du produit, qui sont visuellement et physiquement accessible pour l'inspection et le nettoyage, grâce à la « conception ouverte » de cette machine.

Les machines peuvent être débranchées (Arrêt de l'alimentation électrique) pour toute intervention.

Tous les entraînements peuvent être placés à l'extérieur de l'enceinte isolée.

L'équipement est fabriqué conformément aux exigences réglementaires de destination (UL/CSA, etc.).



# CAPACITÉ DE PRODUCTION - INDICATIONS

<b>EASY Freeze</b>	<b>5 S</b>	<b>10 S</b>	<b>20 S</b>	<b>30 S</b>	<b>40 S</b>	<b>50 S</b>	<b>60 S</b>	<b>80 S</b>	<b>100 S</b>	<b>120 S</b>	<b>140 S</b>	<b>170 S</b>	<b>200 S</b>	<b>240 S</b>
Capacité kg/h (petits pois)	500	1.000	2.000	3.000	4.000	5.000	6.000	8.000	10.000	12.000	14.000	17.000	20.000	24.000
Capacity kg/h (fraises)	350	700	1.400	2.100	2.800	3.500	4.200	5.600	7.000	8.400	9.800	11.900	14.000	16.800
Capacity kg/h (broccoli cut)	300	600	1.200	1.800	2.400	3.000	3.600	4.800	6.000	7.200	8.400	10.200	12.000	14.400
Capacity kg/h (carottes en dés)	400	800	1.600	2.400	3.200	4.000	4.800	6.400	8.000	9.600	11.200	13.600	16.000	19.200
Capacity kg/h (framboises)	330	650	1.300	1.950	2.600	3.250	3.900	5.200	6.500	7.800	9.100	11.000	13.000	15.600



*EASY Freeze est le meilleur support pour faciliter la vente de produits surgelés IQF.*

## PIGO fournisseurs de solutions complètes Clés en Main:

- Freeze Drying - EFD
- Fluidized Bed IQF Freezers - EASY Freeze
- Spiral Freezers / Coolers / Pasteurizers
- Adiabatic Multistage Belt Dryers - PG 135
- Tunnel Dryers - PG 128
- Pitting / Destoning Systems - PG 103 & PG 062
- Complete Fruit & Vegetable Processing Solutions



PIGO srl