

# Refrigerador en espiral activo.

Enfriamiento exacto, higiénico y suave.



# Refrigerador en espiral activo.

Enfriamiento exacto, higiénico y suave.



## 01 Flexible

Como sistema de torre simple o doble, con transporte ascendente o descendente, cuatro opciones de configuración y tres diámetros de sistema y colocado en el suelo de la planta, sobre cemento o en un bastidor auxiliar, acticool® satisface prácticamente todos los requisitos en materia de capacidad e integración en el proceso y en la construcción.

## 02 Preciso

La amplia tecnología de control garantiza un caudal preciso de aire frío, una refrigeración cuidadosa y unas temperaturas exactas de descarga del producto. El gran número de sensores, el control por frecuencia de todos los ventiladores y las aletas controladas por motor proporcionan un equilibrio óptimo de los caudales de aire de alimentación, escape y recirculación.

## 03 Ahorrador de energía

La eficiencia energética está garantizada por el uso de cintas de plástico modulares y ligeras que reducen el uso de mecanismos de accionamiento eléctrico, la ausencia de elementos de guiado de aire en el sistema que reduce las pérdidas de presión y el consumo energético de los ventiladores, y el uso de aire limpio filtrado para la refrigeración empleando un gradiente de temperatura natural.

## 04 Fiable

El diseño centrado en un uso industrial de varios turnos, una cinta controlada por tambor y accionamientos centrales y de sobremarcha controlados por frecuencia, el uso de componentes de alta calidad y un número reducido de piezas móviles garantizan la máxima fiabilidad.

## 09 Personalizado

acticool® puede adaptarse a sus necesidades con numerosas opciones, tales como una envolvente aislante de acero inoxidable, un suelo aislado dotado de una bandeja de acero inoxidable soldada y puntos de drenaje incorporados, y humidificación ultrasónica o de alta presión.

## 08 Especial

Con una amplia gama de tecnología de clasificación, separación, alimentación y descarga, pinzas de horno, deslizaderas en espiral o la instalación del sistema en una plataforma situada encima del horno, acticool® es perfecto para la producción de alimentos horneados frescos y de alta calidad.

## 07 Modular

El sencillo sistema de limpieza de la cinta, dotado de una unidad de bombeo para aumentar la presión y generar espuma, puede actualizarse progresivamente hasta convertirlo en un sistema de limpieza ampliado, o incluso en un sistema de limpieza totalmente integral que, además de la cinta y el sistema transportador, se encarga de limpiar todo el espacio interior.

## 05 Funcional

El acticool® ofrece los controles por PLC más avanzados, varias opciones de servicio técnico y comunicación a distancia, funciones de programación y el almacenamiento de todos los parámetros del producto y el sistema en recetas, más opciones de visualización sofisticadas (imágenes 3D del sistema, tendencias de temperatura, etc.) en una pantalla táctil en color.

## 06 Higiénico

La envolvente aislante revestida de acero inoxidable, el filtrado en dos etapas del aire de alimentación, un control constante de la presión mediante la vigilancia continua, la desinfección opcional del aire por radiación UV-C y un área de control climático totalmente accesible para la limpieza proporcionan unas condiciones de proceso equivalentes a las de una sala blanca.



