

# Refroidisseurs à spirale.

Refroidir de façon précise, hygiénique et douce.





# Refroidisseurs à spirale.

Refroidir de façon précise, hygiénique et douce.



## 01 Flexible

Avec une ou deux tours, un système de convoyage vers le haut ou le bas, quatre dispositions et trois diamètres de système au choix, sans oublier une installation possible sur le sol de l'usine, un socle ou un cadre, le système acticool® répond à presque toutes les exigences en termes de capacité et d'intégration dans le processus et le bâtiment.

## 02 Précis

La technologie de commande complète garantit un débit d'air froid précis, une réfrigération en douceur et des températures de sortie de produits précises. Les nombreux capteurs, la régulation de fréquence de tous les ventilateurs et les registres à lames motorisés garantissent un équilibre optimal entre les quantités d'air entrant, sortant et recyclé.

## 03 Économie d'énergie

L'utilisation de bandes en plastique modulaires légères réduit les systèmes d'entraînement électrique. L'absence d'éléments de guidage d'air dans le système réduit les pertes de pression et la consommation électrique des ventilateurs. De plus, l'utilisation d'air frais filtré utilisant le gradient thermique naturel pour la réfrigération permet également d'économiser de l'énergie.

## 04 Fiable

Le design axé sur un fonctionnement industriel par roulements, une bande commandée entourant le tambour et un entraînement principal et des surmultiplicateurs à régulation de fréquence, l'utilisation de composants de grande qualité, ainsi qu'un nombre restreint de pièces mobiles, garantissent une fiabilité optimale.

## 09 Personnalisé

acticool® peut être adapté sur mesure à vos besoins grâce à ses nombreuses options comme l'enceinte d'isolation en acier inoxydable, le plancher isolant avec un plateau soudé en acier inoxydable et des points d'évacuation bien définis, ainsi qu'un dispositif d'humidification à haute pression ou par ultrasons. Ce système personnalisable sur mesure est conçu pour répondre à vos besoins.

## 08 Spécial

Doté d'une gamme complète de technologies de tri, de séparation, d'alimentation et de sortie, ainsi que de dispositifs de récupération depuis le four, de toboggans en spirale ou encore de la possibilité d'installation du système sur une plateforme au-dessus du four, le système acticool® convient parfaitement aux produits de boulangerie frais de grande qualité.

## 07 Modulaire

Le système de nettoyage simple de la bande, doté d'une unité de pompage pour augmenter la pression générant la mousse, peut être progressivement amélioré et perfectionné, jusqu'à devenir un système de nettoyage entièrement intégré qui nettoie tout l'intérieur, en plus de la bande et du système de convoyage.

## 05 Fonctionnel

Le système acticool® offre des commandes programmables à la pointe de la technologie, plusieurs options de communication et de télémaintenance, la programmation et l'enregistrement de tous les paramètres produit et système dans des recettes, sans oublier un système de visualisation élaboré (images 3D du système, tendances des températures, etc.) sur un écran tactile couleur.

## 06 Hygiénique

L'enceinte d'isolation dont l'intérieur est en acier inoxydable, le filtrage de l'air d'alimentation à deux étages, le contrôle constant de la pression par des tests en continu, la désinfection de l'air par les UV-C en option, ainsi qu'une zone de contrôle de la température entièrement accessible pour le nettoyage, garantissent un procédé de qualité dans des conditions de salle blanche.





