

Raffreddatore a spirale.

Raffreddare in maniera precisa, igienica e delicata.



Raffreddatore a spirale.

Raffreddare in maniera precisa, igienica e delicata.



01 Flessibile

Grazie a una torre singola o doppia, a un sistema di trasporto verso l'alto o verso il basso, a quattro layout, a tre diametri e a un'installazione sul pavimento dell'azienda, su una base o su un sotto-telaio, acticool® soddisfa quasi ogni requisito in termini di capacità e integrazione all'interno del processo e dell'edificio.

02 Accurato

La tecnologia di controllo completo del sistema garantisce un flusso di aria fredda preciso, una refrigerazione delicata e temperature di scarico precise. Grazie a numerosi sensori, al controllo in frequenza delle ventole e alle serrande motorizzate si ottiene un equilibrio ottimale tra alimentazione, scarico e ricircolo di aria.

03 A risparmio energetico

I nastri in plastica modulari e leggeri che sollecitano di meno l'unità elettrica di comando, l'assenza di elementi di guida dell'aria all'interno del sistema che riduce le perdite di pressione e il consumo di energia delle ventole, e l'utilizzo di aria fresca filtrata che sfrutta il gradiente di temperatura naturale determinano un processo a risparmio energetico.

04 Affidabile

Il design incentrato sul funzionamento industriale multiturno prevede un nastro controllato da un tamburo, unità di comando centrali e in overdrive controllate in frequenza, componenti di ottima qualità e un numero ridotto di parti in movimento: si garantisce così la massima affidabilità del sistema.

09 Personalizzato

Il sistema acticool® si adatta alle vostre esigenze con numerosi optional, tra cui un alloggiamento isolante in acciaio inossidabile, un pavimento isolato con un vassoio in acciaio inossidabile saldato e scarichi ben definiti, e un meccanismo di umidificazione a ultrasuoni o ad alta pressione.

08 Speciale

Grazie a una gamma completa di tecnologie di smistamento, separazione, carico e scarico, a prese per il forno, a un alimentatore a spirale o all'installazione del sistema su una piattaforma al di sopra del forno, acticool® è perfetto per prodotti da forno freschi di qualità elevata.

07 Modulare

Il semplicissimo sistema di pulizia del nastro, basato su un'unità pompa che aumenta la pressione e genera schiuma, si può arricchire con un sistema di pulizia esteso o addirittura con un sistema di pulizia integrato che pulisce gli ambienti interni, il nastro e il sistema di trasporto.

06 Igienico

L'alloggiamento isolante con un rivestimento interno in acciaio inossidabile, un dispositivo di filtraggio a due stadi dell'aria di mandata, il controllo costante della pressione mediante test continui, un sistema di disinfezione opzionale dell'aria mediante UV-C e un'area di controllo delle temperature totalmente accessibile in fase di pulizia garantiscono condizioni di processo da camera bianca.

05 Funzionale

Il sistema offre controlli PLC all'avanguardia, diversi optional di comunicazione e assistenza da remoto, programmazione e memorizzazione dei parametri di prodotto e di sistema all'interno delle ricette e una ricca visualizzazione (immagini 3D del sistema, trend di temperatura, ecc.) su un touch screen a colori.



