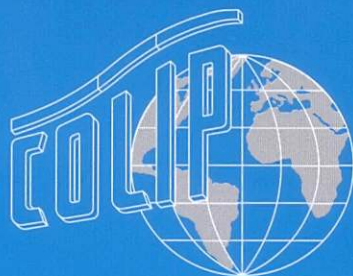




SURsystem



SURSYSTEM

La **surgelazione** è una tecnica innovativa di grande importanza, in grado di garantire l'ottimizzazione dell'intero processo produttivo.

La tecnologia della surgelazione offre grandi vantaggi al produttore ed al consumatore, il quale può degustare prodotti sempre freschi, di ottimo sapore e presentazione, in una gran varietà di forme e di gusti. L'impiego della bassa temperatura, l'appropriata rapidità del tempo di surgelazione, l'ininterrotta continuità della «catena del freddo» fino al consumo ed il corretto confezionamento sono aspetti fondamentali che caratterizzano gli alimenti surgelati e la loro integra qualità.

Dall'assiduo impegno nella ricerca, nello studio e nella progettazione, si è creata una linea di impianti di surgelazione per medie e grandi produzioni in continuo con movimentazione automatica. Sono sistemi di alta tecnologia costruiti professionalmente in base alle specifiche esigenze della clientela, per assicurare un'elevata capacità produttiva con reali vantaggi qualitativi ed economici.

The **deep-freezing** is an innovative technique of great importance, capable of optimising the total production process.

The deep-freezing technology offers important advantages to producers and to consumers, who can taste products which are always fresh, with an excellent flavour and appearance, in a great variety of shapes, flavours and sizes.

The use of low temperature, appropriate deep-freezing speed, uninterrupted continuity of the «cold chain» right up to the consumption and right packing are basic characteristic aspects of deep-frozen products and of their intact quality.

Special deep-freezing systems for medium and high productive capacity are the outcome of our constant effort in research, study and design. It is a line of industrial deep-freezers with automatic handling.

They are high technology systems manufactured with professional process, according to the specific customers requirements, in order to ensure high productive capacity with real qualitative and economic advantages.

La **ultracongelación** es una técnica innovadora de gran importancia, capaz de garantizar la completa optimización del proceso de producción. La tecnología de la ultracongelación ofrece grandes ventajas al productor y al consumidor, el cual puede degustar productos siempre frescos, de óptimo sabor y presentación, con un gran surtido de formas y gustos. La utilización de la baja temperatura, la apropiada rapidez del tiempo de ultracongelación, la ininterrumpida continuidad de la «cadena del frío» hasta el consumo y el empaquetamiento correcto son aspectos básicos que caracterizan a los alimentos congelados y a su íntegra calidad. Gracias al asiduo empeño en la investigación, estudio y proyecto, ha sido creada una línea de equipos de ultracongelación para medianas y grandes producciones en continuo con tracción automática. Son sistemas de alta tecnología construidos profesionalmente conforme a las específicas exigencias de los clientes, para asegurar una elevada capacidad productiva con reales ventajas cualitativas y económicas.

La **surgelación** est une technique innovante de haute importance qui peut garantir l'optimisation du processus de production. La technologie de la surgélation offre de grandes avantages au producteur et au consommateur qui peut déguster des produits toujours frais, ayant une saveur délicate et se présentant très bien, en une grande variété de formes et de goûts. L'emploi de la basse température, la convenable rapidité du temps de surgélation, la continuité ininterrompue de la "chaîne du froid" jusqu'à la consommation et, encore, la soignée mise en paquet sont des aspects fondamentaux qui caractérisent les aliments surgelés, ainsi que leur intégrité. Grâce à un engagement assidu dans la recherche, l'étude et le projet, on a créé une ligne d'installations de surgélation pour moyennes et grandes productions en continu avec déplacement automatique. Il s'agit de systèmes de haute technologie fabriqués professionnellement selon les exigences spécifiques des clients, pour assurer une capacité de production élevée avec des avantages qualitatifs et économiques réels.

SURlevel

**Surgelatore industriale a nastro.
Industrial belt deep-freezing system.
Ultracongelador industrial de cinta.
Surgélateur industriel à bande.**

SURplane

**Surgelatore industriale a piani.
Industrial multilevel deep-freezing system.
Ultracongelador industrial de pisos.
Surgélateur industriel à étages.**

SURflexi

**Surgelatore industriale a spirale.
Industrial spiral deep-freezing system.
Ultracongelador industrial de espiral.
Surgélateur industriel en spirale.**

Componenti principali:

- Il nastro trasportatore è costruito in acciaio inox Aisi 304 o in polietilene; la larghezza e la lunghezza del nastro variano in base allo spessore, alla quantità ed alle caratteristiche qualitative del prodotto da surgelare.
- I pannelli di rivestimento sono coibentati con schiuma poliuretanicica rigida iniettata ad alta densità; spessore isolamento cm 12; interno in acciaio inox Aisi 304 ed esterno in lamiera galvanizzata plastificata color bianco.
- I scambiatori termici installati internamente sono costruiti in rame elettrolitico ed alette in alluminio.
- I gruppi frigoriferi, con condensazione ad aria oppure ad acqua, vengono installati a distanza e sono completi di accessori vari e tubazioni di collegamento.
- Il quadro comandi «elettronico» assicura il perfetto controllo della temperatura ed il quadro elettrico controlla il funzionamento del nastro trasportatore; è provvisto di inverter per la variazione continua di velocità del nastro, in funzione delle esigenze di lavoro.
- Il dispositivo per il lavaggio in automatico del nastro è fornito su richiesta.

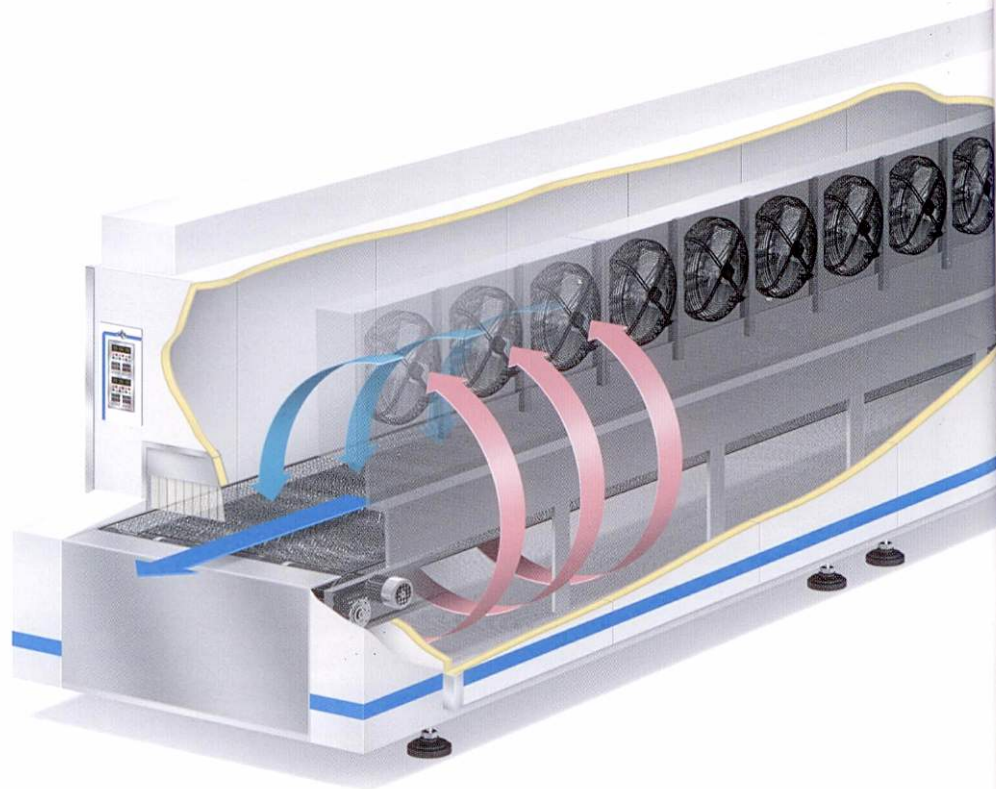
Main components:

- The conveyor belt is made of Aisi 304 stainless steel or polyethylene; belt width and length vary according to thickness, quantity and qualitative characteristics of the product to be frozen.
- The covering panels are insulated by rigid polyurethane foam injected at high density; thickness of insulation cm 12; interior in Aisi 304 stainless steel and exterior in plastified galvanized sheet, white colour.
- The heat exchangers inside installed are made of electrolytic copper and aluminium fins.
- The remote refrigerating units, with air or water cooled condensers, are equipped with various fittings and connection pipe.
- The «electronic» control panel ensures a strict temperature control and the electric panel controls the conveyor belt working; it is equipped with variable-speed drive unit permitting a continuous variable speed of the belt in accordance with the system working requirements.
- The device for the automatic washing belt is supplied upon request.

**Surgelatore
con movimentazione
automatica a nastro
orizzontale per medie
e grandi produzioni
in continuo**

**Deep-freezer with horizontal
belt automatic handling
for medium and high
continuous productive
capacity**

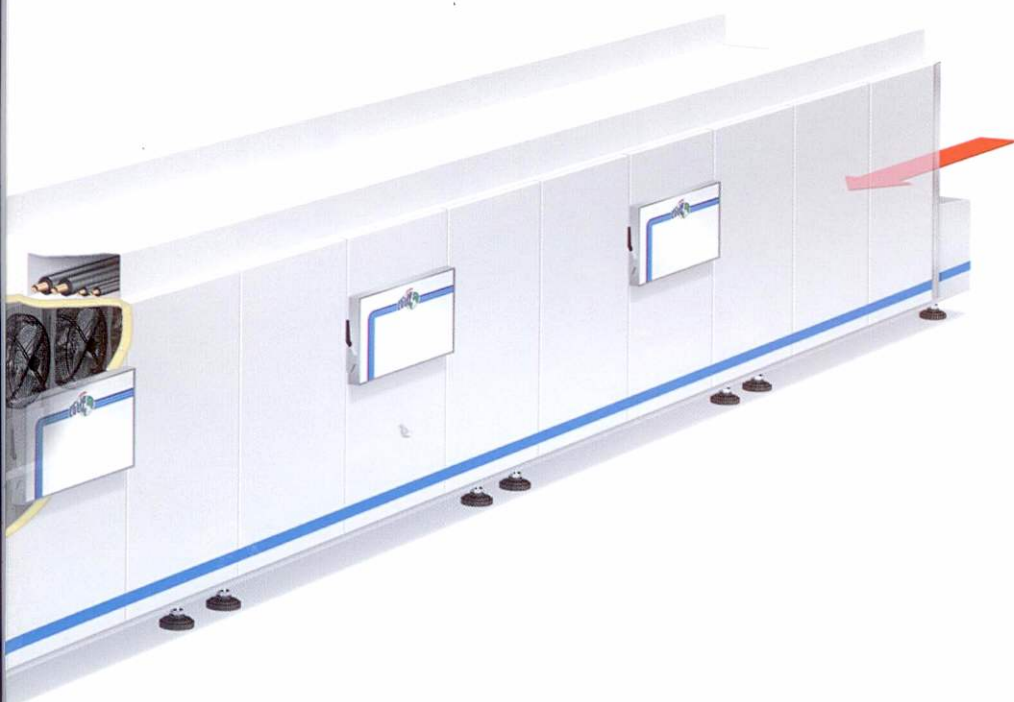
SUR



level

Ultracongelador
con tracción automática
de cinta horizontal
para medianas y grandes
producciones en continuo

Surgélateur à déplacement
automatique par bande
horizontale pour moyennes
et grandes productions
en continu



Componentes principales:

- La cinta transportadora esta construida en acero inox Aisi 304 o en polietileno; la anchura y la longitud de la cinta varían según el espesor, la cantidad y las características cualitativas del producto a ultracongelar.
- Los paneles de revestimiento estan aislados con espuma rigida de poliuretano inyectada a elevada densidad; espesor aislamiento cms 12; interior en acero inox Aisi 304 y exterior en chapa galvanizada plastificada color blanco.
- Los cambiadores térmicos instalados internamente estan contruidos en cobre electrolítico y aletas de aluminio.
- Los grupos frigoríficos, con condensación por aire o por agua, estan instalados a distancia y vienen completos con todos los accesorios varios, incluida la tubería de conexión.
- El cuadro de mandos «electrónico» asegura el perfecto control de la temperatura y el cuadro eléctrico controla el funcionamiento de la cinta transportadora; esta equipado con un variador de frecuencia para la variación continua de velocidad de la cinta, en función de las exigencias del trabajo.
- El dispositivo para el lavado automático de la cinta esta incluido en el suministro sobre pedido.

Composants principaux:

- La bande transporteuse est fabriquée en acier inox Aisi 304 ou en polyéthylène; la largeur et la longueur de la bande varient selon l'épaisseur, la quantité et les caractéristiques qualitatives du produit à surgeler.
- Les panneaux de revêtement sont isolés au moyen de mousse rigide de polyuréthane injectée à haute densité; épaisseur d'isolation 12 cm; intérieur en acier inox Aisi 304 et extérieur en tôle galvanisée plastifiée, couleur blanche.
- Les échangeurs thermiques installés à l'intérieur sont fabriqués en cuivre électrolytique avec ailettes en aluminium.
- Les groupes réfrigérants, avec condensation à air ou à eau, sont installés à distance et sont complètes de plusieurs accessoires et des tuyaux de raccordement.
- Le tableau de commande "électronique" assure le contrôle parfait de la température et le tableau de distribution contrôle le fonctionnement de la bande transporteuse; il est doté d'un variateur de fréquence pour la variation continue de la vitesse de la bande selon les exigences de travail.
- Le dispositif pour le lavage automatique de la bande est fourni sur demande.

