

SILVERSAS

Cellule cryogénique de refroidissement et de surgélation



Vous voulez refroidir ou surgeler vos produits très rapidement tout en préservant leur qualité. Vous travaillez en discontinu avec des chariots. La cellule cryogénique Silversas répond à vos attentes. Bénéficiez de ses avantages...

Sa puissance frigorifique augmente votre productivité

Silversas fonctionne avec des fluides cryogéniques (azote ou dioxyde de carbone alimentaire) qui apportent 50 000 frigories par heure à -50°C. Résultat : vous surgelez vos produits (poissons, viandes, produits traiteurs) en 10-20mn.

Sa rapidité de surgélation ou de refroidissement préserve la qualité de vos produits

La surgélation cryogénique génère la formation de microcristaux. Cette technologie protège la texture initiale de vos aliments.

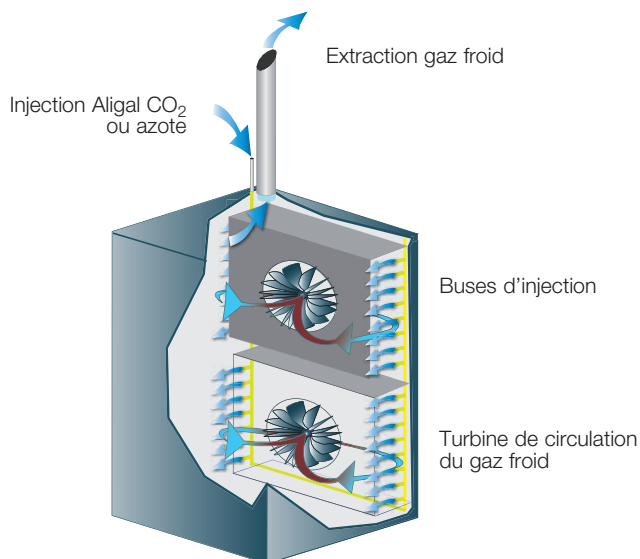
En 2 clics, vous adaptez vos recettes aux produits à traiter

Grâce à la rapidité de descente en température, Silversas traite tous les produits. Vous disposez de recettes définies selon votre cahier des charges.

Vous souhaitez mesurer ces avantages ? Nous vous proposons une étude avec simulation et un test en conditions réelles sur notre plate-forme d'essais.

Principe de fonctionnement

- Le fluide cryogénique Aligal (azote ou CO₂ liquide alimentaire) est injecté directement dans la cellule Silversas selon un débit adapté aux caractéristiques des produits.
- Un système de ventilation assure la vaporisation rapide du fluide cryogénique et une homogénéisation des température.



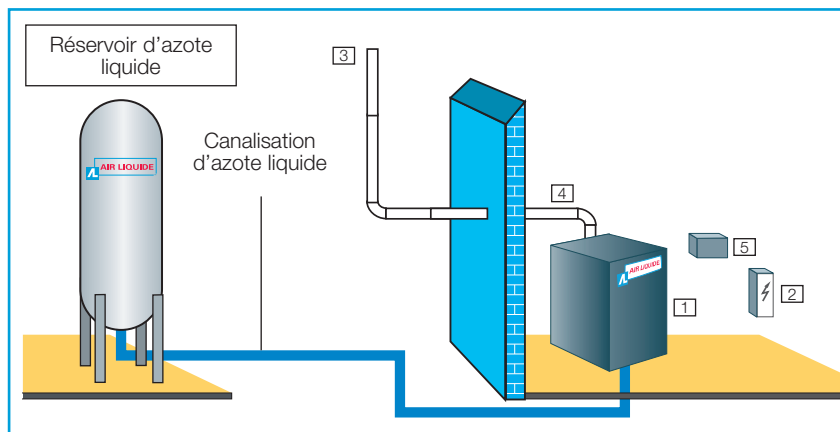
Caractéristiques techniques

- D'autres dimensions de cellules sont disponibles sur demande.
- Silversas est conçu pour recevoir une très large gamme de chariots de type Euronorme et Gastronomes.

	Junior	Standard	GT4
Hauteur utile (mm)	1 150	1 850	2 150
Largeur utile (mm)	690	690	1 130
Profondeur utile (mm)	970	970	1 200
Hauteur hors tout (mm)	1 585	2 105	2 405
Largeur hors tout (mm)	1 380	1 380	1 820
Profondeur hors tout (mm)	1 340	1 340	1 570
Rayon ouverture porte (mm)	955	955	1 395
Poids (Kg)	450	600	850
Puissance (Kw)	0,65	1,75	2,6

Schéma de principe de l'installation

1. **SILVERSAS**
2. Armoire de commande
3. Tuyauterie d'extraction
4. Extracteur
5. Détecteur d'oxygène



Contacts

AIR LIQUIDE BENELUX INDUSTRIES – ACTIVITÉ INDUSTRIEL MARCHAND

c/o L'AIR LIQUIDE BELGE S.A.

Bruxelles

Tél. +32 (0)3 303 99 41

CustomerService.Benelux@airliquide.com

c/o L'AIR LIQUIDE LUXEMBOURG S.A.

Tél. :+352 208 811 37

ServiceClients.Benelux@airliquide.com

Wallonie

Tél. +32 (0)2 793 38 41

ServiceClients.Benelux@airliquide.com



www.airliquide-benelux.com

Leader mondial des gaz, technologies et services pour l'industrie et la santé, Air Liquide est présent dans 80 pays avec plus de 50 000 collaborateurs et sert plus de 2 millions de clients et de patients. Oxygène, azote et hydrogène sont au cœur du métier du Groupe depuis sa création en 1902. L'ambition d'Air Liquide est d'être le leader dans son industrie, en étant performant sur le long terme et en agissant de façon responsable.