

P i G O®



Food Processing Systems

PIGO Freeze
LE TUNNEL POUR
CONGELATION CONTINU



www.pigo.biz



PIGO Freeze

LE TUNNEL POUR CONGELATION CONTINU



LISTE DES MODELES:

La gamme de production PIGO Freeze comprend les modèles suivants:

| Modèle | Capacité de production des petit pois |
|------------------------|---------------------------------------|
| PIGO Freeze 10M | 1 000 Kg/h |
| PIGO Freeze 15M | 1 500 Kg/h |
| PIGO Freeze 20M | 2 000 Kg/h |
| PIGO Freeze 25 | 2 400 Kg/h |
| PIGO Freeze 35 | 3 500 Kg/h |
| PIGO Freeze 50 | 5 200 Kg/h |
| PIGO Freeze 70 | 7 000 Kg/h |
| PIGO Freeze 90 | 8 800 Kg/h |
| PIGO Freeze 105 | 10 600 Kg/h |
| PIGO Freeze 115 | 11 500 Kg/h |
| PIGO Freeze 125 | 12 400 Kg/h |

> La configuration principale pour tous les modèles, y compris VLT les convertisseurs de fréquence intègre dans tous les ventilateurs centrifuges puissants –turbines, permet la flexibilité de fonctionnement pendant la saison et la possibilité de traitement de tous les produits difficiles et collants.

> la conception du tunnel permet l'accès libre à tous les composants et à tous les espaces du tunnel, le nettoyage facile même le changement des composants.

> l'efficacité d'énergie extraordinaire grâce à la conception et le dimensionnement qui permet un travail sans friction même si la capacité de production **dépasse 100 %**.

> le tunnel entier est contrôlé par PLC et panneau du type touch –screen, équipé d'un **système vidéo de contrôle** de l'intérieur avec des caméras spéciales fonctionnant à la température de **-40° C**, avec la possibilité de contrôle du processus de la congélation intérieure, sans devoir entrer dans le tunnel.



PIGO Freeze est entièrement réalisé en acier inox, y compris les ventilateurs-turbines centrifuges puissants, (fabriqués par PIGO), aussi bien que les paliers, les appuis avec des chassiss, en utilisant avec des matériaux produits par les sociétés les plus réputés (Thysen, Avesta, et cetera..).



Tous les ventilateurs integres dans le **PIGO Freeze** sont pourvus d'**equipements VLT** (convertisseurs de fréquence), qui permettent le changement continu de nombres de tour du ventilateur de **0-140 %** par rapport a la valeur nominale (50 Hz), ce qui garantit l'ajustement le plus efficient du fonctionnement des ventilateurs et du tunnel, relative à tout traitement et à tout produits, **permettant la fluidisation de tous les produits** difficiles et collants.

PIGO Freeze est livrée avec le **transporteur distributeur d'entre vibrant**, type PG 182, **dimensions 1100 x 3000 mm**, avec le tamis de profils longitudinaux spécifiques ce qui garantit une séparation excellente de l'excès de l'humidité du produit, avant d'entrer dans le tunnel, tant comme une distribution extrêmement bonne et le transport du produit.

"Le nez" de vibreur, qui entre dans le tunnel, est équipé avec les dispositifs spéciaux de chauffage et le contrôle de température, en prévenant la formation de glace.



LE DONNEES TECHNIQUES :

| PIGO Freeze model | 25 | 35 | 50 | 70 | 10 M | 15 M | 20 M |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------|------------------|------------------|
| CAPACITE (petits pois) kg/h | 2.400 | 3.500 | 5.200 | 7.000 | 1.000 | 1.500 | 2.000 |
| La température d'entre +15 °C | | | | | | | |
| La température de sortie -18 °C | | | | | | | |
| CAPACITE (cerises) kg/h | 1.700 | 2.600 | 3.800 | 5.200 | 750 | 1.050 | 1.500 |
| ENERGIE NECESSAIRE POUR LE REFROIDISSEMENT | | | | | | | |
| La capacité nécessaire : | | | | | | | |
| (Calcule en exemple des petits pois) kW | 309 | 448 | 655 | 870 | 145 | 205 | 285 |
| La température d'évaporation (in the coils) - 40 °C | | | | | | | |
| PUISSANCE ELECTRIQUE | | | | | | | |
| La consommation nominale 3 x 380 V, 50 Hz | | | | | | | |
| La consommation nominale kW | 42 | 61 | 92 | 122 | 27 | 40 | 52 |
| Les moteurs de la puissance plus que 1 Kw | 1 x 18,5 2 x 11 | 2 x 18,5 2 x 11 | 3 x 18,5 3 x 11 | 4 x 18,5 4 x 11 | 2 x 7,5 2 x 5 | 3 x 7,5 3 x 5 | 4 x 7,5 4 x 5 |
| L'EAU | | | | | | | |
| La consommation pendant la fonte, avec pression de 2 bars (lasting 5-10 min) l/min | 300 | 400 | 600 | 800 | 200 | 300 | 400 |
| La consommation pendant utilisation des embouts pour lavage des deux bandes avec pression de 2 bars l/min | 50 | 50 | 50 | 100 | 35 | 35 | 35 |
| LE SYSTEM SUFLEUSE POUR ELIMINATION DE NAIGE SUR L' EVAPORATEUR PENDANT TRAVAILLE – DEFROSTRATION D'AIR | | | | | | | |
| La pression d'air nécessaire 9 bar | | | | | | | |
| La température d'air maximal permette en entre + 30 °C | | | | | | | |
| Le point de rosée nécessaire - 40 °C (-70 °C), or lower | | | | | | | |
| La consommation d'air l/s | 35 | 49 | 49 | 60 | 29 | 29 | 35 |

LES INTERVALLES ORDINAIRES ENTRE LA FONTE dans les conditions normales:

14-20 les heures (avec max. 2 % d'eau libre) et plus que 3-4 jours de travaille continu avec le system ASR (Air Snow Removal) installé.

P i G o[®]



La production d'équipement et des machines pour le traitement des fruits et des légumes

PIGO Food Processing Systems produit l'équipement pour le traitement des fruits et des légumes. Les machines principales sont :

- > PIGO Freeze – LE TUNNEL POUR CONGELATION CONTINU
- > PG 103 - LA MACHINE POUR ELIMINATION DES PUPITRES
- > PG 062 - LA CALIBREUSE

Nous livrons machines pour le traitement des fruits et légumes qui préparent des fruits pour les processus de congélation, séchage et d'autres processus.

Plus de nous et de la notre
production, Vous trouverez sur:
www.pigo.biz
pigo@telus.net

Vicenza - Italia
PIGO srl
Via Pontaron 30,
36030 Caldogno (VI), Italia
Tel: +39 0 444 90 57 09
Fax: +39 0 444 90 97 78

PIGO d.o.o
ul. Kneza Danila 39/9,
11000 Beograd, Srbija
Tel: +381 11 32 42 536
Tel: +381 11 32 39 375
Fax: +381 11 33 40 842