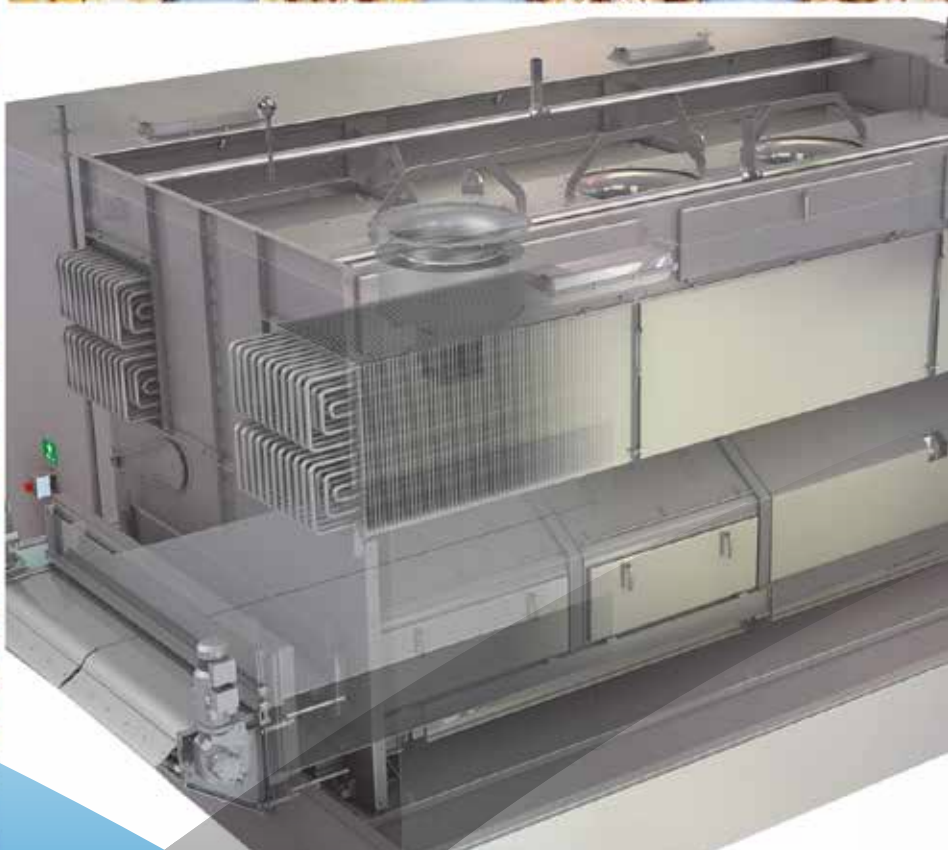


# FRIGOSCANDIA

## **ADVANTEC™ Impingement freezer**

Congelación y refrigeración perfectas



Tecnología patentada de impacto de aire  
que ofrece calidad y beneficios

FREEZING



[jbt.com/foodtech](http://jbt.com/foodtech)



# Rápido, orientado a los alimentos y rentable

## – Obtenga hoy mismo ventajas únicas



Frigoscandia fue pionera en la congelación por impacto en la década de 1990 porque los fabricantes de alimentos necesitaban una alternativa rentable a la congelación criogénica de hamburguesas.

La tecnología del impacto, ofrece la calidad, rapidez, el rendimiento y la flexibilidad, a la mitad del coste, demostrando que es el método más eficaz para :

- Congelar una amplia gama de productos finos o planos, incluidos los productos IQF.
- Encortezar y estabilizar los alimentos blandos y pegajosos antes de su procesamiento posterior.
- Mejorar la producción, el rendimiento y la higiene en el corte de embutidos y
- Enfriar rápidamente los productos cárnicos crudos para una distribución refrigerada más segura.



# Tecnología de impacto de aire

## Que ofrece calidad y beneficios

Eliminando rápidamente el calor sin afectar al producto, nuestra tecnología patentada de flujo de aire por impacto Frigoscandia ADVANTEC™ sobresale - tanto en la congelación como en la refrigeración. Se minimiza la deshidratación. Se maximiza el rendimiento. El sabor, la sensación en boca y la calidad del producto están asegurados.

### Tratamiento superior, flexibilidad inigualable

La tecnología ADVANTEC utiliza una cinta recta única que mueve el producto a través de la zona de congelación sin deformaciones. Se conservan la forma y el aspecto del producto. El resultado, siempre y en todo momento, es de una calidad superior. Diseñado a medida para congelar de forma rápida y eficaz productos planos de hasta 25 mm de espesor, y para enfriar y encortezar productos de hasta 200 mm, la congelación por impacto de ADVANTEC está adaptada para congelar o enfriar de forma rápida y rentable cada producto que usted produzca.

### Desarrollado para adaptarse a sus necesidades de proceso

Nuestros ingenieros adaptan rápidamente la tecnología del impacto a los requisitos específicos de una gama cada vez más amplia de productos y procesos alimentarios:

## Gama de túneles de congelación por impacto Frigoscandia

### ADVANTEC™



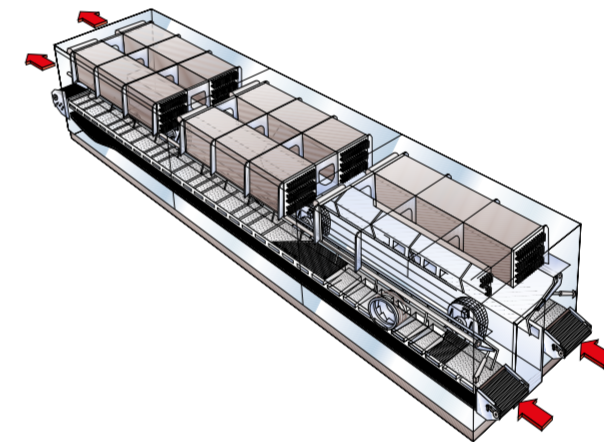
El ADVANTEC, marca la pauta en la congelación y el enfriamiento por impacto, es una evolución del exitoso FPF. Es el medio ideal para congelar rápidamente productos pequeños y finos con una deshidratación mínima, la más cuidadosa manipulación y la máxima calidad.

### ADVANTEC™ Compact Chiller (CC)



El ADVANTEC CC es el recurso de producción en línea modular "plug-and-play" perfecto para los procesadores que, por ejemplo, necesitan una forma rápida y rentable de estabilizar la superficie o enfriar rápidamente su producto antes de las operaciones de corte.

### Flat Product Freezer (FPF)



El Flat Product Freezer es una configuración estándar para productos formados de alta capacidad. Utiliza la tecnología del impacto para ofrecer una congelación rentable, centrada en los alimentos y de alta capacidad para productos planos y finos.

### Resultado

- La forma más rápida y rentable de congelar productos delicados y finos de hasta 25 mm de espesor, y de enfriar productos de hasta 200 mm de espesor.
- Rendimiento máximo. Deshidratación menor o igual a la congelación criogénica.
- El diseño modular permite ampliar fácilmente la capacidad de producción a medida que crece la demanda de sus clientes.
- Velocidad de aire optimizada a través del evaporador, maximizando la transferencia de calor, minimizando el hielo y el rendimiento.
- Enfriamiento y calentamiento rápidos. La construcción Hygiene-by-Design™ garantiza una puesta en servicio sin comprometer una limpieza completa.

### Hygiene

- Zona de congelación de acero inoxidable, con esquinas redondeadas y superficies inclinadas, para eliminar el riesgo de acumulación de bacterias.
- La zona de congelación y el serpentín del evaporador, totalmente accesibles, están diseñados para facilitar la descongelación, la limpieza y el mantenimiento.
- El suelo totalmente soldado, es de acero inoxidable y ofrece una superficie higiénica y de fácil drenaje.
- La construcción elevada garantiza una limpieza eficaz alrededor y debajo de la máquina.
- Inspección visual completa de todas las superficies, para eliminar todo peligro higiénico invisible.

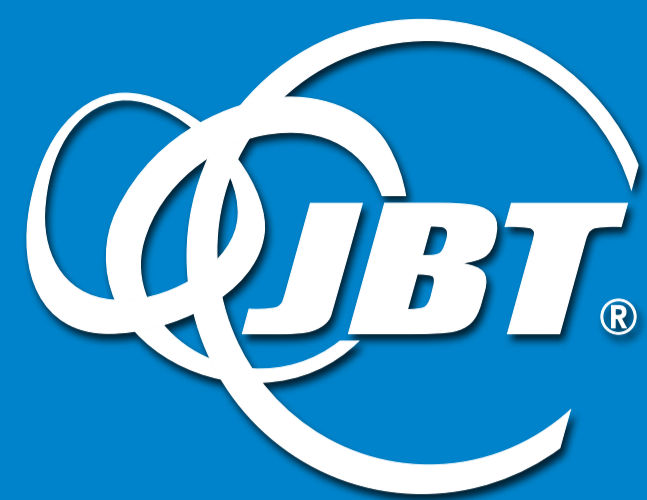
### Flexibilidad

- El diseño modular permite una fácil ampliación y una rápida reconfiguración.
- Las alternativas de cinta simple y doble, con velocidades de cinta variables y controles direccionales, garantizan la máxima flexibilidad del procesamiento.
- Controles de pantalla táctil de última generación: para adaptarse con precisión a sus necesidades de procesamiento y simplificar el control del proceso por parte de los operarios.

### Fiabilidad y seguridad

- Sistema de control LINK® estable y fácil de usar: simple para el operador y fácil de extraer información para el mantenimiento y la gestión.
- Fácil integración en líneas completas de proceso.
- Estandarización de los componentes, lo que garantiza una sustitución de piezas rápida y rentable.
- Comandos de dos pasos para el operador en el panel de control.





# ADVANTEC™

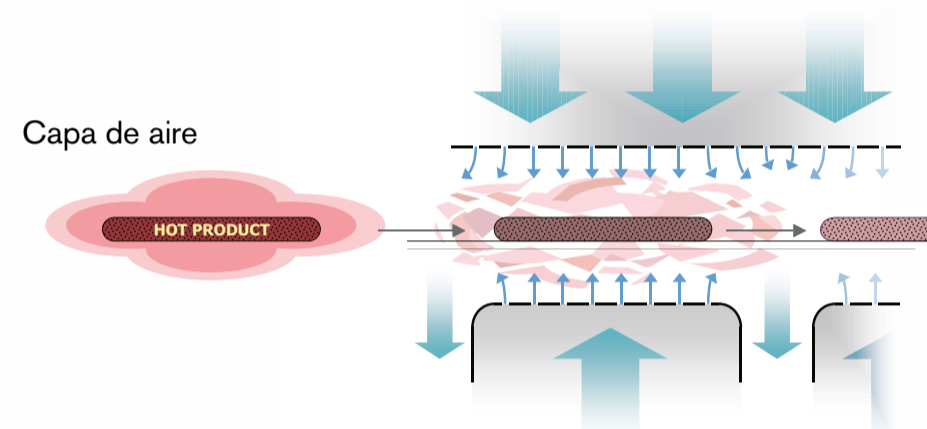
## Congelación y refrigeración perfectas



### Qué significa Impacto?

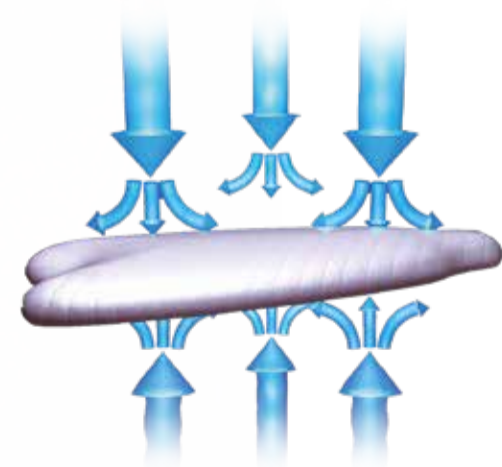
La tecnología de impacto es la mejor opción para la congelación o refrigeración de una amplia gama de productos con alto valor.

### Una tecnología patentada



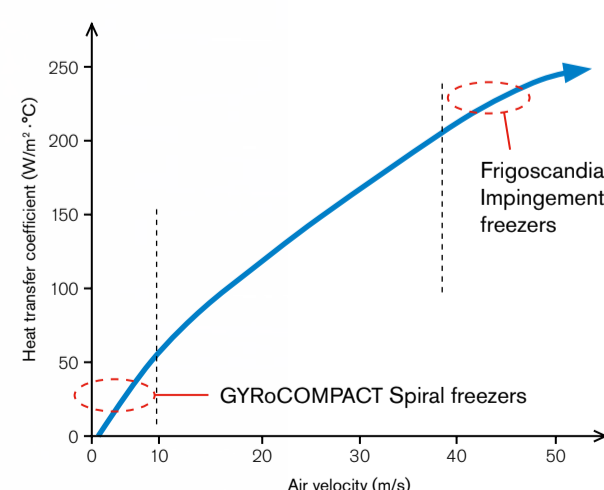
Miles de chorros de aire a alta velocidad se proyectan sobre las superficie superior e inferior del producto. Estos chorros de aire eliminan la capa externa de aire que retiene el calor alrededor del producto, permitiendo así obtener tiempos de congelación extremadamente rápidos.

### Factores que determinan el tiempo de retención

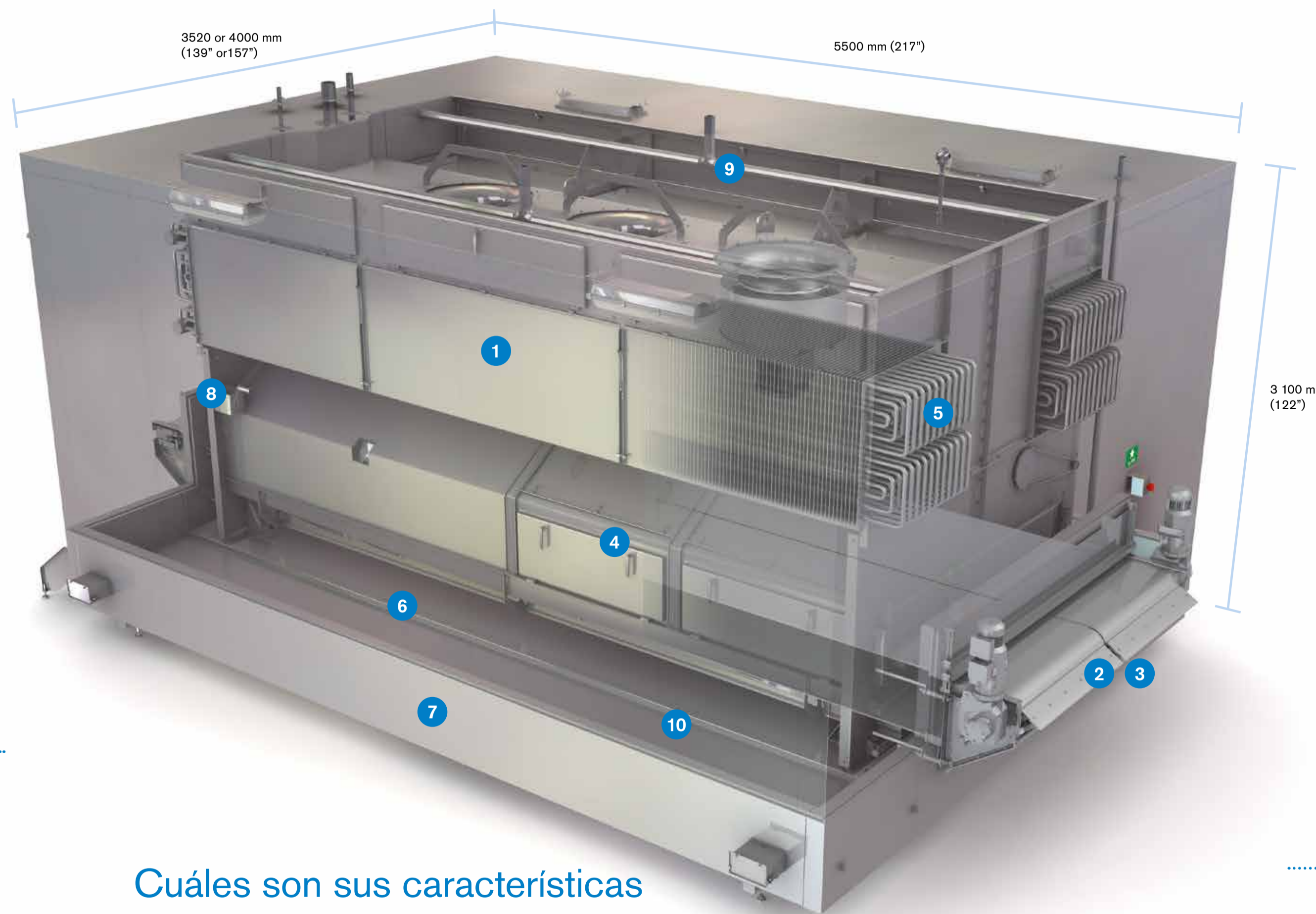


- El impacto real significa que no hay capa límite térmica
- El tiempo de retención depende de la conductividad térmica del producto.
- El grosor del producto desempeña un papel importante. El límite natural para las aplicaciones de congelación es de unos 25 mm (1").
- Los efectos beneficiosos de la criogenia se igualan o superan, pero con un coste mucho menor y una mayor flexibilidad.

### Transferencia de calor



- Válido para flujo de aire vertical
- Acción a ambos lados
- Tecnología optimizada para alcanzar un consumo de energía aceptable



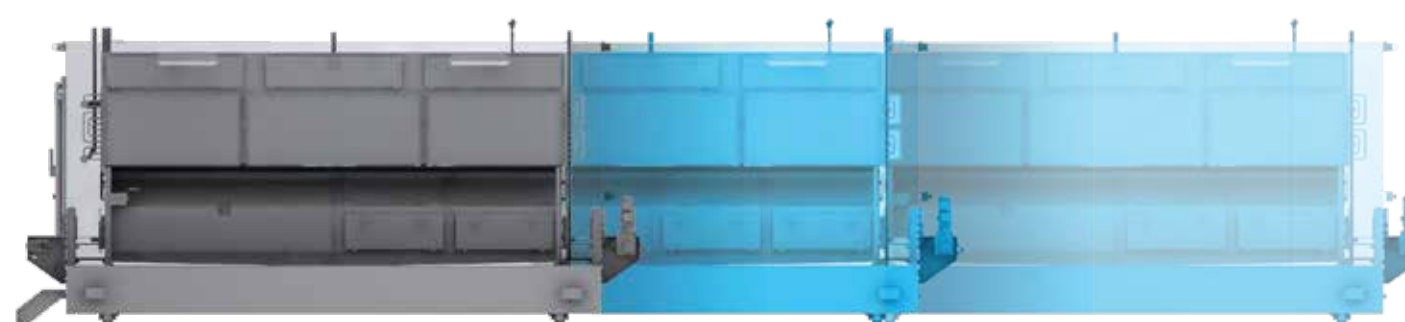
- 1 El sistema de flujo de aire patentado garantiza una congelación rápida y eficaz y una deshidratación muy baja.
- 2 Configuración de cinta simple o doble con velocidades variables.
- 3 Direcciones variables de cinta disponibles para una longitud del tunel de hasta 2 módulos sin modificación.
- 4 La presión del aire del ventilador es contenida - las puertas pueden abrirse durante la producción para la inspección.
- 5 Las baterías de evaporación de acero galvanizado (tubos de acero inoxidable opcionales con aletas de aluminio) son eficaces y fáciles de limpiar.
- 6 Fácil acceso de limpieza e inspección a todas las áreas del congelador, para una máxima higiene.
- 7 El diseño modular facilita la reubicación.
- 8 La construcción de acero inoxidable facilita la limpieza a fondo.
- 9 Sistemas de limpieza opcionales disponibles.
- 10 El suelo interior es completamente de acero inoxidable, totalmente soldado para formar un recinto higiénico tipo bañera.

### Cuáles son sus características de flexibilidad?

La tecnología del impacto le ofrece la máxima flexibilidad de procesamiento al mismo tiempo que le permite ampliar, reconfigurar o reubicar rápidamente su equipo. También puede:

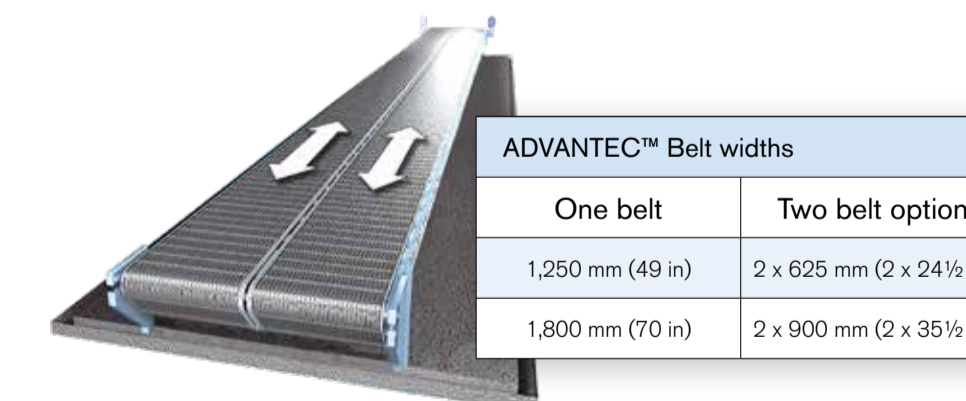
- Convertir la fabricación por lotes en continua.
- Aumentar la capacidad y el rendimiento de las líneas en espiral existentes.
- Explorar aplicaciones nuevas, como el enfriamiento y la estabilización de superficie.

### El diseño modular mantiene sus opciones abiertas



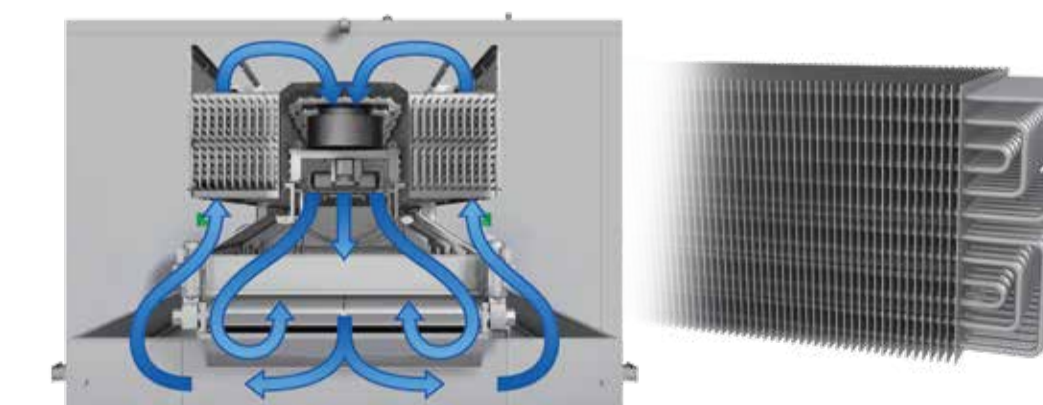
- El diseño modular ofrece flexibilidad para ampliar el rendimiento añadiendo módulos adicionales al existente.

### La cinta que ofrece rendimiento y flexibilidad



- Múltiples anchos de cinta para elegir.
- La cinta recta garantiza una eficacia y un aprovechamiento óptimos de la superficie de congelación.
- Dos cintas paralelas para mayor flexibilidad:
  - Control de velocidad independiente, para congelar simultáneamente productos de distinto grosor.
  - Configuración en U, para la entrada y salida del producto desde el mismo lado.
- El flujo de aire directo sobre el producto significa que la cinta puede cargarse hasta el 90%, para lograr un mayor rendimiento

### La tecnología del impingement garantiza economía y higiene



- "Los ventiladores en el "lado seco" minimizan la acumulación de nieve, amplían el tiempo de producción y ofrecen mayor capacidad de congelación y fiabilidad.
- La construcción del evaporador optimiza la velocidad del aire y maximiza la transferencia de calor y el rendimiento. Enfriamiento y calentamiento rápidos.
- Las baterías del evaporador de acero galvanizado (o los tubos opcionales de acero inoxidable con aletas de aluminio) son eficaces y garantizan una fácil limpieza y descongelación.
- Inspección visual completa de todas las superficies, para eliminar el riesgo de peligros higiénicos escondidos.



# Adaptado a sus necesidades de producción.



Congelación de productos finos rápida y rentable, gran capacidad y rendimiento.



Congelación de una amplia gama de productos finos o planos, incluidos los productos IQF de alto valor.



Enfriamiento rápido de productos cárnicos crudos para una distribución refrigerada más segura.



Encortezado y estabilización de embutidos para mejorar la producción, el rendimiento y la higiene en las operaciones de corte.



Estabilización de alimentos blandos y pegajosos antes de su transformación.

## SOMOS SU ÚNICA FUENTE DE SOLUCIONES DE PROCESAMIENTO RENTABLES

JBT es un proveedor líder de soluciones integradas de procesamiento de alimentos. Desde máquinas individuales hasta líneas completas de procesamiento, mantenemos la calidad, la nutrición y el sabor de los productos alimentarios. Con una presencia local en seis continentes, JBT puede proporcionar rápidamente los equipos, el servicio y el apoyo adecuados para tener éxito en el competitivo mercado actual.



**Europe**  
John Bean Technologies AB  
Rusthällsgatan 21, Box 913  
SE-251 09 Helsingborg  
SWEDEN  
Phone +46 42 490 4000  
info-europe@jbt.com

**North America**  
JBT Corporation  
1622 First St.  
Sandusky, OH 44870  
USA  
Phone: +1 419 626 0304  
process-solutions@jbt.com

**Latin America**  
John Bean Technologies  
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.  
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605  
14808-900 Araraquara, São Paulo, BRAZIL  
Phone: +55 16 3301 2000  
latinamerica.info@jbt.com

**Asia**  
John Bean Technologies Ltd.  
No. 2525 FYI Center Building 2, 9th Floor  
Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road  
Klongtoei, Bangkok 10110, THAILAND  
Phone: +66 2257 4000  
infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

**Spain**  
John Bean Technologies Spain S.L.  
Edificio Hungria, planta 2,  
San Fernando Business Park,  
Avenida de Castilla 2,  
28830 San Fernando de Henares, Madrid SPAIN  
info-europe@jbt.com