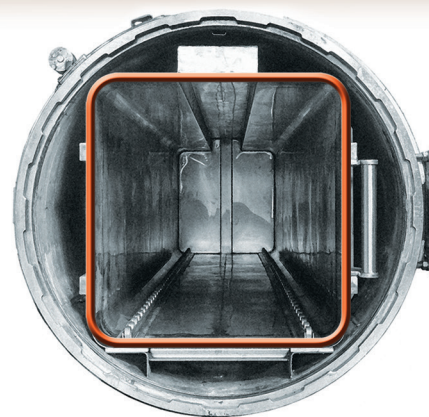


SAVE TIME & ENERGY

-40%

**AUTOCLAVE
NGA**

New Generation
Arrived



PATENTED



GHIZZONI D. s.r.l.

Tecnologie Alimentari

AUTOCLAVE NGA

New Generation
Arrived



Ghizzoni D. S.r.l., che opera nell'impiantistica alimentare dagli anni '50, presenta oggi un'autoclave in pressione, di forma cilindrica, con un vano separatore di struttura leggera che ospita i cestoni di prodotto da trattare, con chiusura contestuale a quella del portellone.

Il vano separatore riduce il volume da riscaldare/raffreddare almeno del 40%, con **un notevole risparmio energetico e del tempo di processo**.

Anche la quantità del materiale di costruzione a contatto con il fluido riscaldante/raffreddante viene ridotta più del 50%. La pressione interna del vano separatore resta uguale a quella esterna, diretta verso la parete portante, cosicché questo non viene sollecitato a causa di pressioni differenti.

Il vano, applicabile in tutti i sistemi a vapore diretto, pioggia, riempimento completo sia in forma statica sia rotativa/oscillante, può essere introdotto anche in autoclavi già esistenti, senza forature e saldature aggiuntive che richiederebbero una nuova approvazione del macchinario. E' possibile ridurre la quantità dell'aria compressa immessa per creare la pressione, ipotizzando di colmare la parte tra il vano e la parete portante di un materiale riempitivo che fungerebbe così anche da isolante.

*Ghizzoni D. S.r.l., who have been dealing in the food engineering sector since the 50's, introduces a pressure cylinder-shaped autoclave with a separating compartment inside: the compartment is light in structure and hosts the baskets for the products, with closing joint with that of the hatch. The separating compartment reduces the volume to be heated and then cooled, by at least 40%, with **remarkable energy saving and processing time** reduction. The quantity of the construction material in contact with the heating/refrigerating liquid is also reduced by more than 50%. During the process, the internal pressure in the separating compartment remains the same as the external one, directed towards the supporting wall, which prevents the compartment's structure from being affected by differing pressures. The compartment, which can be implemented in all the systems receiving direct steam, rain, whole filling both in static and rotary/oscillating mode, can also be implemented in already existing autoclaves, without holes or additional welds to its structure, which would require a new machinery's homologation.*

It is furthermore possible to reduce the quantity of the compressed air injected to create the pressure, assuming to fill the area between the compartment and the supporting wall with a filler material, which can at the same time be also used as an insulating material.

Esempio: Autoclave con immersione ad acqua
Diametro 1,2 m / Lunghezza 6,0 m + fondi
Prodotto confezionato in buste
di dimensioni 320 x 260 x h 65 mm

*Example: Autoclave with water immersion
Diameter 1,2 m / Length 6,0 m + bottoms
Product packed in bags
sized 320 x 260 x h 65 mm*

Descrizione - Description	UM	Standard	Con vano separatore With separating compartment	Differenza Difference
Acciaio inossidabile riscaldato Heated stainless steel	kg	1.100	500	600kg
Volume prodotto Product's volume	m ³	2,6	2,6	0,0 m ³
Volume riscaldato Heated volume	m ³	7,1	3,8	3,3 m ³
Acqua per il riempimento completo Water for the complete filling	m ³	4,5	1,2	3,3 m ³

Con poco più di 1 m³ acqua, ovvero il 70% in meno rispetto allo standard, il prodotto viene immerso completamente, sfruttando la miglior performance dell'immersione.

With a little more than 1 m³ of water, that is to say 70% less than the standard, the product is completely immersed, thus exploiting the better performance resulting from the immersion.



GHIZZONI D. s.r.l.

Tecnologie Alimentari

Via Sebastiano Galeotti 6 - 43038 Sala Baganza (Parma) - Italy
Tel.: + +39 0521 835530
info@ghizzoni.it - www.ghizzoni.it