

Polychillers™



Enfríe su bolsa con contenido caliente

El Polychiller le ofrece lo último en enfriamiento de bolsas con contenido caliente u otro tipo de contenidos, debido a su exclusiva tecnología de movimiento y agitación del producto. El Polychiller utiliza chorros de aire y agua para agitar suavemente las bolsas en un baño de agua fría. Esto le permite bajar la temperatura rápidamente.

Los movimientos de las bolsas a través del sistema después del enfriado son logrados por medio de chorros de agua y la acción del aire. Esto elimina el uso de bandas no higiénicas u otros mecanismos invasivos, típicos en otros sistemas de enfriamiento. El resultado es una sanitización altamente mejorada, combinada con un manejo mucho más suave a las bolsas.

Estos sistemas pueden ser sustituidos por unidades con superficie de sacado de aire y sistemas de canales orientados para mejorar la eficiencia en la línea de empaque.



- **Construcción para Servicio Pesado**

De construcción altamente resistente de acero inoxidable, esto minimiza los costos de mantenimiento.

- **Enfriamiento Rápido**

La exclusiva tecnología y agitación del producto permite un rápido enfriamiento en las bolsas y su contenido.

- **Intercambiador de Calor Integral**

El enfriamiento del agua, es logrado a través de una unidad integral montada y localizada en el tanque inferior del equipo. Esto reduce la altura del equipo y asegura un enfriamiento efectivo del agua.

- **Uso Mínimo de Agua**

Toda el agua es reciclada y limpiada por el sistema, manteniendo un uso mínimo de agua.

- **Poco o Bajo Mantenimiento**

Con pocas parte removibles, el Polychiller requiere de poco mantenimiento y su operación es sencilla.

- **Sistemas Integrados**

El equipo puede ser suministrado tal y como viene o como un sistema integrado completo.

MEYER® + GARROUETTE

S Y S T E M S

Enfriado Controlado



Cuando el control del sistema es esencial para la calidad del producto en empaques para sus congelación, refrigeración de atmósfera modificada al alto vacío, y con contenido caliente, el Polychiller es la maquina adecuada . Las especificaciones en tiempo y temperatura estrictas son fácilmente satisfechas. Muchos productos con contenido caliente (200°F., 93°C.) deben ser rápidamente

enfriados para detener el cocimiento en el empaque. Para otros (alimentos frescos o refrigerados), la temperatura del producto debe reducirse a 39°F. (5°C.) inmediatamente después del proceso para mantener el tiempo / vida deseado en el aparador.

Los Sistemas de entrega de productos y los alimentadores llevan producto a carriles individuales para un control completo en los tiempos de retención. Esto garantiza el enfriado a todos los empaques y permite al sistema operar de una forma continua. El panel de control permite rápido y fácil control de la temperatura del agua y la retención del producto.



MEYER[®]
MACHINE COMPANY

Meyer Machine Co.
P.O. Box 5460
San Antonio, TX 78201-0460
telephone 210/736-1811
fax 210/736-4662
www.meyer-industries.com



Companies of Meyer Industries, Inc.