

**SOLUCIONES DE CALENTAMIENTO PARA
PROCESOS INDUSTRIALES, A NIVEL MUNDIAL**



**SISTEMAS
SANITARIOS DE
INYECCIÓN DIRECTA
DE VAPOR**

pick
heaters inc.

Pick DSI Sanitario

Cómo Funciona...

Los sistemas sanitarios de inyección directa de vapor Pick pueden ser utilizados para calentar/cocinar cualquier líquido miscible con agua, o pasta acuosa, instantáneamente y en forma continua. También puede utilizarse para procesar pastas que contengan pedazos del tamaño de un bocado como, por ejemplo, salsas o estofados.

El calentador sanitario Pick es el único sistema de inyección directa de vapor que alcanza la temperatura del punto de ajuste, de acuerdo con la demanda, con una acción que no la mezcla. A diferencia de los sistemas venturi, el inyector de vapor de orificios múltiples permite el paso de vapor a baja velocidad y junto con las aspas helicoidales garantizan el mezclado perfecto del vapor y el producto, sin producir alta turbulencia..

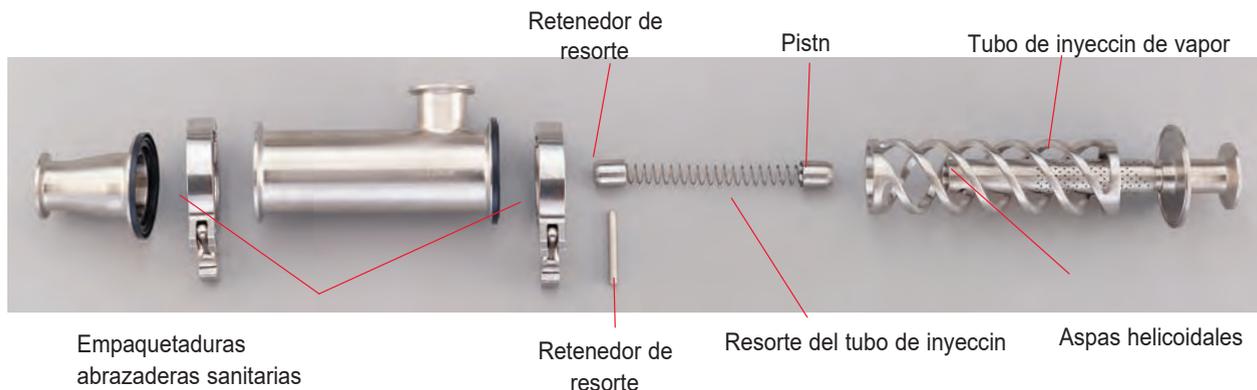
Es muy simple; el sistema Pick inyecta el vapor en el producto, a través de cientos de pequeños orificios. Las pequeñas "burbujas" de vapor son absorbidas instantáneamente dando como resultado una transferencia de energía calorífica del 100 %.

Olvídese de las ineficiencias inherentes al proceso y de los problemas de mantenimiento de la cocción cíclica convencional. El sistema sanitario de inyección directa de vapor Pick le permite realizar el calentamiento en línea, con un control preciso de temperatura y un 100 % de eficiencia energética.

Los sistemas sanitarios de inyección directa de vapor Pick se suministran con toda la instrumentación completa, y también se suministran componentes sueltos para producir vapor culinario.

Construcción sanitaria... Certificado 3A, y desarme fácil para su limpieza

El calentador sanitario Pick cumple los requerimientos sanitarios de la norma 3-A, por lo que puede ser utilizado para cualquier aplicación en la industria alimentaria o láctea. Todas las superficies del calentador son de acero inoxidable 316L, con pulido sanitario no. 4. El calentador estándar se suministra con abrazaderas Tri-clamp®, pero se pueden suministrar otros tipos de abrazaderas a solicitud del cliente. Se puede desarmar todo el calentador en cuestión de minutos para realizar la limpieza de rutina.



¿Por qué elegir Pick?

Cocción en Línea

Los calentadores sanitarios de Pick eliminan el lento proceso discontinuo. Caliente, cocine o esterilice de forma continua y directa. El calentador de Pick puede procesar grandes volúmenes de productos de calidad en menos tiempo que cualquier otro método de calentamiento.

Económico

El sistema sanitario de inyección directa de vapor le ahorra dinero en todas las etapas del proceso, desde la instalación inicial hasta la operación cotidiana. En comparación con los complejos, intercambiadores de calor o marmitas, que requieren un mantenimiento intensivo, los sistemas de Pick son más económicos, tanto en su costo como en su instalación. Desde el punto de vista de su operación, nada podría ser más eficiente. Con una transferencia de energía calorífica del 100 %, los ahorros de energía de Pick son obvios. Es una forma estupenda de reducir el costo del producto sin sacrificar su calidad.

Acción No Desgarrante

Las aspas helicoidales en el interior del cuerpo del calentador proporcionan una vía de circulación buena y sin obstáculos para los líquidos y pastas. Como el proceso no implica ninguna acción desgarrante, las pastas que contienen pedazos del tamaño de un bocado pueden ser calentadas sin que se altere su textura o consistencia. Se mantiene la integridad de los productos, la cocción es completa y rápida, y el mezclado es uniforme.

Control Preciso de Temperatura

El control preciso de temperatura de Pick garantiza una calidad excepcional en los productos. Con el sistema sanitario de inyección directa de vapor de Pick prácticamente se eliminan los problemas de control de calidad comunes a la cocción en tanques con chaqueta de calentamiento o inyección de nitrógeno. Además, al haber una válvula de control de vapor independiente, se eliminan las fugas por el empaque del vástago de la válvula y la posibilidad de contaminación del producto.

Operación Silenciosa y Eficiente

El inyector único de orificios variables de Pick elimina las vibraciones y los dañinos golpes de vapor. La operación es fluida y silenciosa, con una mínima caída de presión en el lado del producto.

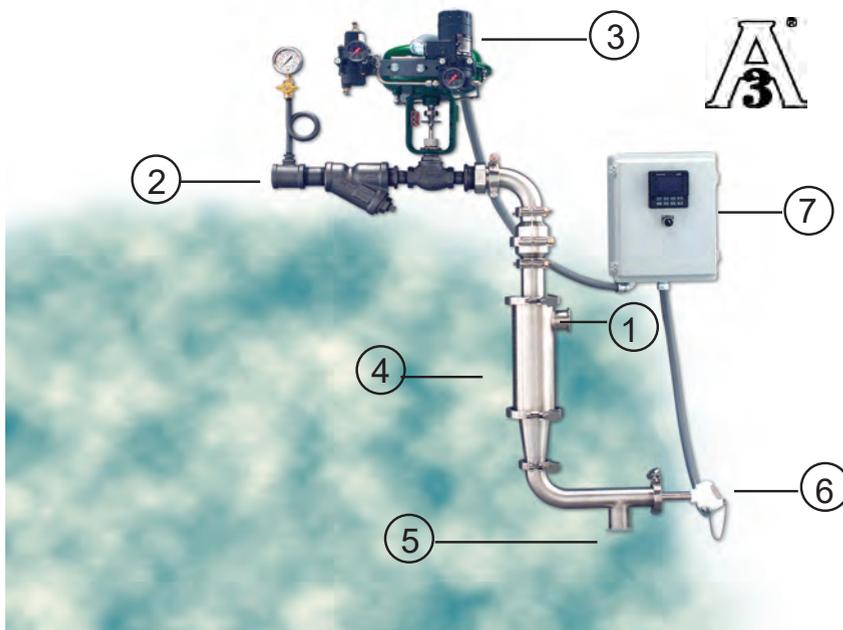
Fácil Instalación y Mantenimiento

El equipo de inyección directa de vapor de Pick puede ser suministrado completamente armado y listo para que usted lo instale. Simplemente, conecte el sistema a su tubería de vapor y de producto y comience a calentar. En comparación con los métodos de nuestros competidores, la limpieza y mantenimiento del calentador de Pick requieren de muy poco esfuerzo. Se puede desarmar todo el calentador en cuestión de minutos para realizar la limpieza de rutina. Ningún otro calentador tiene un mantenimiento tan sencillo y rápido.

Componentes del Sistema

El equipo sanitario de inyección directa de vapor de Pick es el corazón de un completo pero sencillo sistema para calentar, cocer o esterilizar. Todos los componentes son suministrados por Pick, y se ofrece también la personalización de los mismos para que se ajusten a sus necesidades específicas.

1. El líquido o pasta a calentarse entra por aquí.
2. El vapor entra por aquí.
3. La válvula de control regula el flujo de vapor.
4. Cuerpo del calentador.
5. Salida del producto calentado.
6. Sensor de temperatura.
7. Controlador de temperatura.



Sistemas Empaquetados



Escala Piloto

Pick puede diseñar y armar un sistema sanitario compacto para operaciones de laboratorio o piloto. Para estos sistemas llave en mano generalmente se utiliza el calentador de Pick de menor tamaño, es decir el modelo SC-2, diseñado para capacidades de hasta 150 libras de vapor por hora, y caudales de líquido de hasta ½ galón por minuto.

El sistema incluye todo lo que usted necesita para investigar las ventajas del calentamiento en línea, en sus instalaciones, utilizando la fórmula de su producto. Los paquetes pueden incluir un tanque de pasta precocida, una bomba para el producto, una cámara de evaporación, controles electrónicos y sensores, válvulas automáticas, y todas las tuberías necesarias.

Aunque hay paquetes estándar para aplicaciones de laboratorio/piloto, Pick también se complacería en diseñar uno a la medida, que se ajuste a sus necesidades específicas.

ESPECIFICACIONES

N.º de modelo		SC2	SC7	SC10	SC25	SC50	SC75	SC100
Capacidad de vapor	kg/h	70	320	565	1130	2265	3400	4535
	lb/h	150	700	1250	2500	5000	7500	10 000
Bocas de producto (in)		0,5 - 1,5	1 - 2	1 - 2,5	1,5 - 3	2 - 4	3 - 6	3 - 6
Bocas de vapor (in)		1	1	1,5	2	2	4	4

Escala de Producción

Pick tiene experiencia en el diseño de sistemas de inyección directa de vapor a escala de producción para una amplia variedad de plantas de producción de alimentos y farmacéuticos. Estos diseños se hacen a la medida para satisfacer los requerimientos específicos del proceso, de las instalaciones y de las limitaciones de espacio existentes. Los calentadores sanitarios de inyección directa de vapor de Pick pueden entregar hasta 4520 kilogramos de vapor por hora. Dependiendo del producto y del incremento de temperatura, esto se puede traducir en 200 galones por minuto, o más, de producto terminado.

Los sistemas de inyección directa de vapor de Pick son compactos y extremadamente fáciles de instalar. Pueden adaptarse fácilmente a líneas de producción ya existentes, y necesitan sólo una fuente de suministro de vapor, y aire para la válvula de control de vapor.

Los ingenieros de Pick se complacerán en estudiar sus requerimientos de producción, y en diseñar un sistema perfecto para sus necesidades.



Aplicaciones

Calentamiento, Cocción, Esterilización o Pasteurización de productos en línea.

Industria Alimentaria

El sistema sanitario de inyección directa de vapor de Pick puede utilizarse prácticamente en cualquier segmento de la industria alimentaria en el que se procesen líquidos o pas-tas, incluyendo aquellos que contengan pedazos del tamaño de un bocado. Entre las aplicaciones más comunes se incluyen:

- ♦ Productos de almidón
- ♦ Salsas/ Purés de fruta
- ♦ Jaleas y Gelatinas
- ♦ Alimentos para Bebés
- ♦ Jugos de Frutas y Vegetales
- ♦ Té, Enlatado y Embotellado
- ♦ Pudines y Rellenos
- ♦ Salsas, Sopas y Aliños
- ♦ Estofados y Salsas
- ♦ Grasas, Aceites, Sebo
- ♦ Huevos
- ♦ Dulces y Caramelos
- ♦ Quesos
- ♦ Leche, Leche de Soja
- ♦ Pastas de Granos y Vegetales
- ♦ Salsa
- ♦ Frijoles Refritos
- ♦ Alimentos para Mascotas

Industrias Farmacéutica y de Cosméticos

- ♦ Sistemas de desinfección Biokill
- ♦ Agua Esterilizada
- ♦ Recubrimientos de Gel

Sistemas CIP (Limpieza en sitio)

El calentador sanitario de inyección directa de vapor de Pick puede ser conectado directamente a su lazo de CIP para llevar instantáneamente su proceso a la temperatura requerida. La transferencia del 100 % de la energía calorífica reduce su consumo de energía, mientras que su diseño de bajo mantenimiento mantiene a su sistema CIP libre de problemas.

Inyección de Nitrógeno

La inyección de nitrógeno se utiliza para ayudar a evitar la rancidez de productos tales como la mantequilla batida, mayonesa, mantequilla de maní y aceites comestibles. Al desplazar al oxígeno disuelto, el nitrógeno no solamente prolonga la duración de los productos almacenados, sino que también aumenta su volumen, y mejora su textura. El calentador sanitario de Pick es ideal para la inyección de nitrógeno, y garantiza el mez-clado perfecto y la calidad constante del producto. El es más fácil de limpiar que los aros de inyección de nitrógeno convencionales.



Pick Heaters

El Primero, y Todavía el Mejor.

En el año 1945, Pick Heaters diseñó y patentó su exclusivo concepto de calentamiento por inyección directa de vapor. Ese fue el primer paso de lo que sería un proceso continuo de mejoras e innovación. De hecho, Pick diseñó el primer calentador sanitario que cumplió con los requerimientos de la norma sanitaria 3A... un logro que le hizo ganar el prestigioso "Premio a la Innovación" de la prensa especializada en la industria alimentaria.

Hoy en día, el innovador sigue siendo el líder. Mientras otros han tratado de imitarlo, ninguno ha duplicado la combinación única de Pick de diseño simple, tamaño compacto, bajo mantenimiento, y eficiencia increíble. Además, somos la única empresa que se dedica al 100 % al diseño y producción de calentadores de inyección directa de vapor.

Los Productos Apropriados.

Nuestros productos siguen evolucionando a medida que desarrollamos nuevas tecnologías para satisfacer las cambiantes necesidades de los mercados en los que prestamos nuestros servicios. Además de los calentadores sanitarios 3A, Pick tiene toda una línea completa de calentadores industriales y sistemas "paquetizados" completos, diseñados a la medida de los requerimientos específicos de los clientes.

El Mejor Personal.

Al combinar nuestros productos con los conocimientos y la dedicación del personal de Pick, su elección será fácil. Nuestro compromiso es proporcionar el mejor apoyo al cliente antes y después de la venta. Nuestro equipo de ventas en fábrica, compuesto por ingenieros capacitados y de vasta experiencia en el sector, está a su disposición para brindarles todos sus conocimientos técnicos.

Representación Internacional.

Pick estará lista cuando nos necesite, con representantes capacitados por toda Norteamérica y América Latina, además de Europa y el Lejano Oriente. Eso quiere decir que van a recibir apoyo técnico competente sobre sus necesidades, además de un servicio rápidamente accesible de post venta... en cualquier lugar del mundo.



P.O. Box 516, 730 South Indiana Avenue,
West Bend, WI 53095 USA
+1-262-338-1191
E-mail: info1@pickheaters.com
www.pickheaters.es