



+ Portfólio de Produtos

Os Congeladores mais Higiênicos do Mundo

Congeladores em Espiral

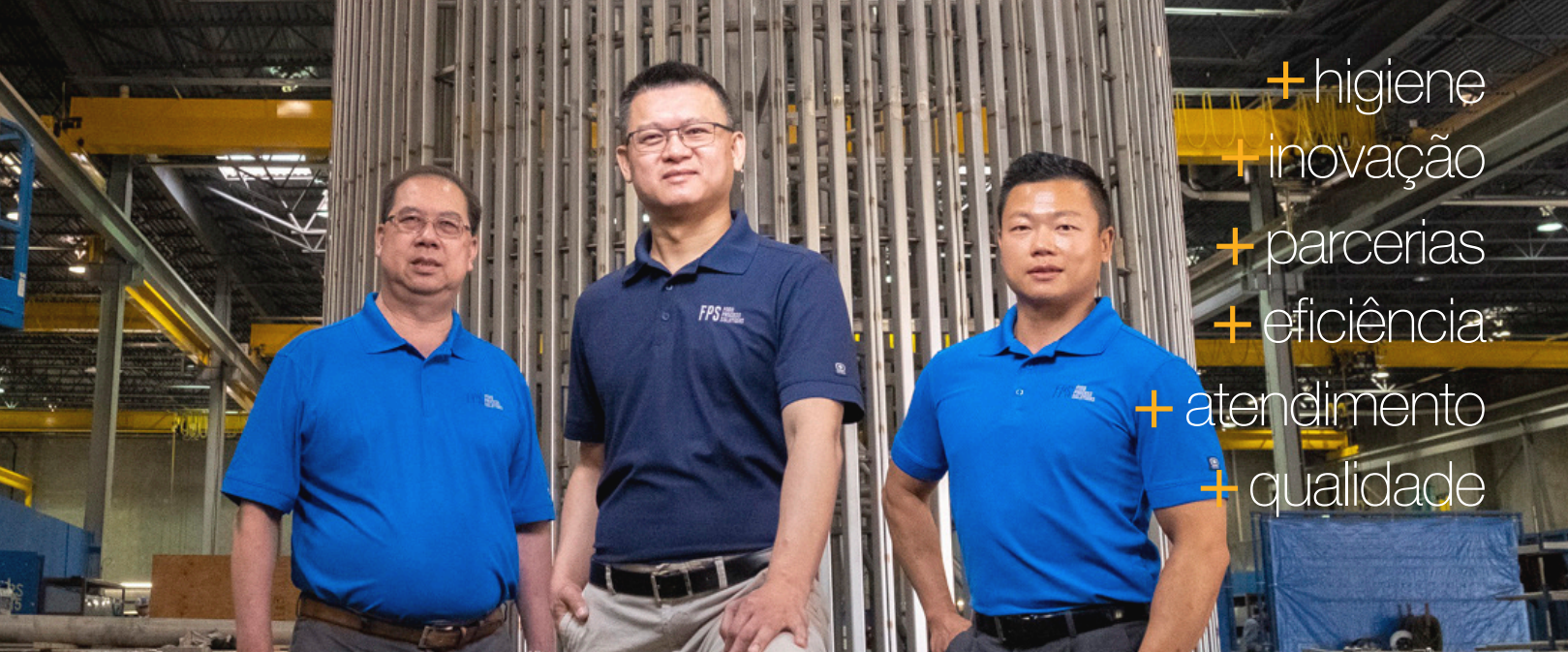
Sistema de Imersão em Espiral™

Congeladores IQF

Congeladores de Impacto

Carton Continuous Flow

MultiPass com Retenção Variável



- + higiene
- + inovação
- + parcerias
- + eficiência
- + atendimento
- + qualidade

Por meio de Parcerias e Colaboração, Construimos o Sucesso

“Acreditamos que, por meio da colaboração, criamos valor. Ao firmar uma parceria conosco, você se junta à nossa família. Juntos, prometemos estabelecer novos padrões.”

*Jeffrey Chang, Presidente
FPS Food Process Solutions*

QUEM SOMOS

Sobre a FPS

A FPS Food Process Solutions é líder global em equipamentos prontos para congelamento e resfriamento de alimentos. Fornecemos sistemas inovadores para garantir a mais alta eficiência e atender às mais rigorosas exigências sanitárias. Esses fatores se transformam em qualidade superior dos alimentos, redução do custo total de propriedade e maximização dos lucros.



16+
Presença Global



750+
Funcionários



550+
Instalações



Congeladores em Espiral

Personalização por meio da Colaboração

Acreditamos na construção de parcerias de longo prazo com nossos clientes. Ouvimos cada uma de suas necessidades e preocupações particulares e as incorporamos ao projeto do seu congelador e refrigerador. De produtos básicos embalados a alimentos sensíveis e prontos para o consumo, nossos projetos personalizados garantem que seu equipamento seja otimizado para cada aplicação.

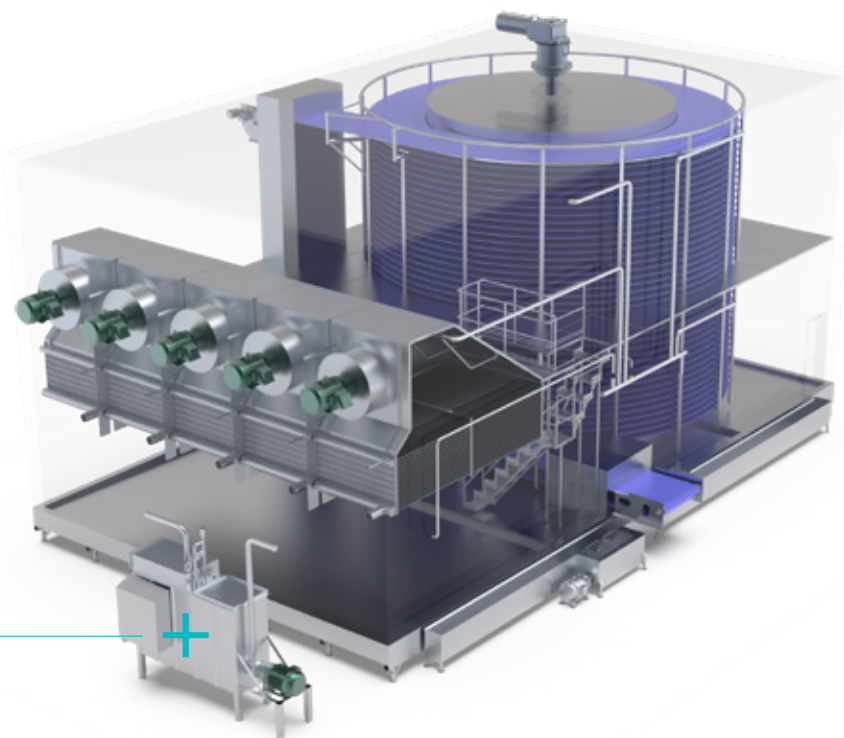
+ Nosso isolamento de aço inoxidável totalmente soldado

Nosso robusto isolamento totalmente soldado é fabricado com aço inoxidável de alta resistência e poliuretano de alta densidade. Essa construção elimina os pontos de proliferação de bactérias perigosas e a tarefa contínua de inspecionar e calafetar as juntas dos painéis.

Nossas juntas de painéis flexíveis têm soldas TIG contínuas para garantir superfícies lisas e seguras para alimentos e para permitir a expansão e a contração durante as mudanças de temperatura.

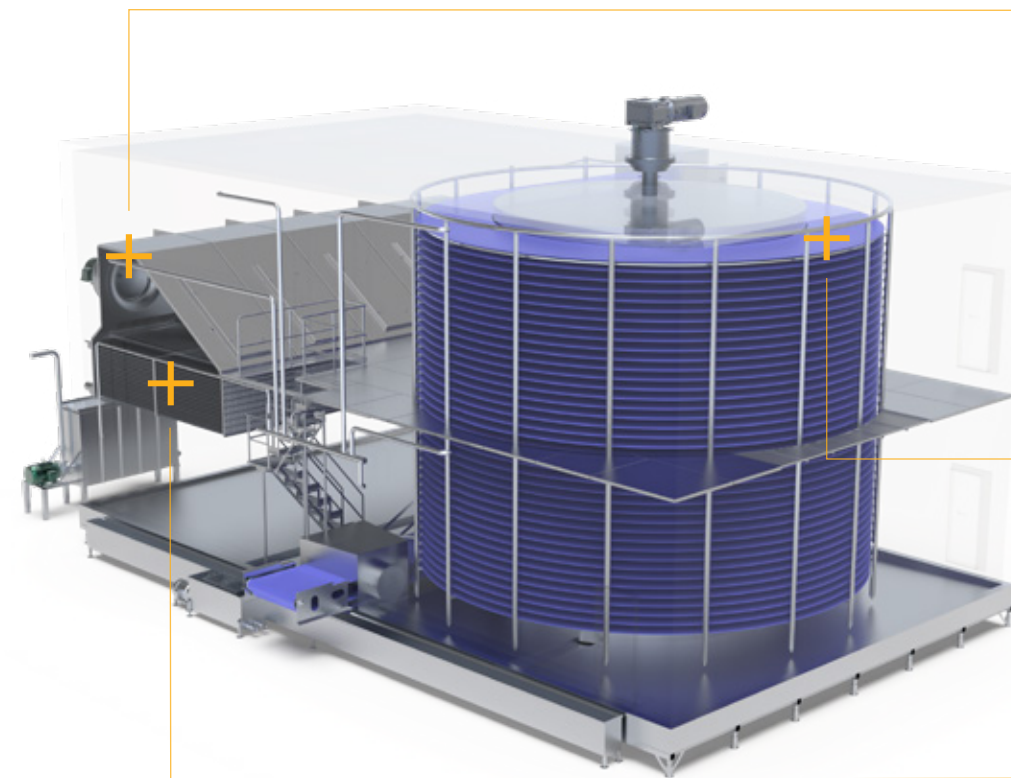
+ Sistema CIP com recirculação

Nossa CIP integrada com skid compacto proporciona uma limpeza repetível e consistente de todo o congelador com o mínimo de insumos, mão de obra e energia. O conceito de máquina de lavar louça com recirculação e pasteurização maximiza a higiene do congelador.



EXTERIOR

A importância do design higiênico nos levou a pensar fora da caixa - literalmente. Um sistema de parede e piso soldado, especialmente projetado, incorpora uma estrutura de suporte embutida, permitindo que os motores e os redutores sejam montados na parte externa do compartimento. Isso não apenas protege os componentes do ambiente interno agressivo, prolongando sua vida útil, mas também elimina muitos componentes auxiliares, como conduítes e caixas de passagem, o que melhora muito a capacidade de limpeza. Esse design revolucionário reduz o custo total de propriedade, melhorando o tempo de produção e reduzindo os custos de manutenção e energia.



INTERIOR

Nosso foco na higiene pode ser visto nos detalhes das técnicas de fabricação da FPS, como a soldagem contínua para eliminar a necessidade de estruturas de suporte aparafusadas, a remoção de estruturas ocas ou em forma angular que são difíceis de limpar e a elevação da estrutura interna do piso para evitar que os detritos fiquem presos sob as bases de suporte. Também nos esforçamos para minimizar a área total da superfície e os componentes dentro do congelador. Isso cria um acesso mais fácil e seguro para manutenção e inspeção, além de melhorar o fluxo de ar e o desempenho da limpeza. Esses pequenos detalhes geram grandes economias para nossos clientes.

+ Sistema de degelo SynchroSD™

Para uma operação prolongada, nosso sistema de degelo sequencial garante uma operação contínua sem afetar o desempenho do congelador e a qualidade do produto. Com o controle preciso do fluxo de ar, o produto mantém sempre a mesma temperatura e velocidade do ar, garantindo a consistência em toda a produção. A eliminação de veneziana de bloqueio de serpentinas aumenta a eficiência energética e a higiene do equipamento.

+ Esteiras transportadoras

Oferecemos uma variedade de esteiras transportadoras em aço inoxidável e acetal, com baixa tensão e acionamento direto. Desde as soluções compactas de auto-portante da Intralox até os primeiros sistemas DirectDrive de 72 polegadas do mercado, a FPS tem a melhor solução para sua aplicação.

+ Evaporadores de Alta Performance

Nossos evaporadores personalizados são oferecidos em uma variedade de materiais de aletas, incluindo alumínio, aço inoxidável ou cuproníquel antimicrobiano. Combinamos o tubo de aço inoxidável com o refrigerante escolhido, seja NH4, Freon ou CO2. O espaçamento variável das aletas e as aletas resistentes permitem o acúmulo de gelo e a durabilidade.



Motor Externo e Projeto do Acionamento

Com motores dos ventiladores externos diretamente acoplados e sistemas de acionamento do tambor, eliminamos a manutenção constante e as preocupações higiênicas dos componentes elétricos internos. Com o alinhamento entre o tambor e o acionamento é sempre preciso, garantindo uma espiral operacional suave.



Piso de aço inoxidável soldado

Nosso piso projetado tipo “banheira” é isolado com poliuretano e moldado com inclinações compostas para uma drenagem eficaz e para evitar o acúmulo de água. Uma superfície antiderrapante oferece acesso seguro ao interior da unidade. A estrutura do piso integra bases sólidas para soldagem da estrutura de suporte interna.



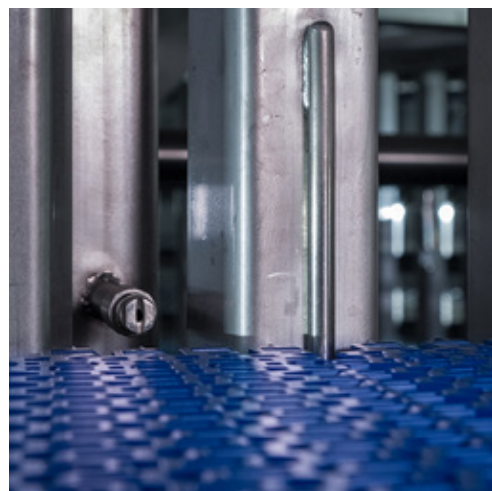
Painel de controle IntelliSolutions

Nossos controles de tela sensível ao toque PLC são de fácil navegação com níveis de acesso personalizáveis e programação de receitas. Com várias ferramentas de diagnóstico e registro de tendências, os problemas podem ser facilmente resolvidos, o que pode ser aprimorado com nossos serviços de monitoramento remoto e solução de problemas.



Estrutura de suporte interno

Com construção em aço inoxidável SS304, a estrutura interna foi projetada para reduzir as superfícies planas horizontais e utiliza estruturas redondas não ocas para evitar o acúmulo de água. A tubulação CIP é integrada como parte da estrutura de suporte, reduzindo as superfícies que exigem limpeza e energia para resfriar o excesso de material.



Design higiênico otimizado

Alcançado por meio do foco nos detalhes. Soldagem TIG uniforme, superfícies inclinadas, juntas sobrepostas e o mínimo de parafusos, com espaçadores usados quando necessário. As estruturas ocas são completamente eliminadas com nossa estrutura projetada de forma inovadora. Superfícies e componentes desnecessários são eliminados do interior do equipamento.



Fluxo de ar de alto desempenho

Nosso fluxo de ar horizontal foi projetado tendo em mente o desempenho e a higiene. Com a eliminação dos defletores de ar, é possível obter um fluxo de ar horizontal eficaz com perda de pressão mínima e resfriamento eficiente do produto. Com o mais recente software de modelagem de fluxo de ar em 3D, os projetos de fluxo de ar são cuidadosamente ajustados.



Túneis de IQF

Nossa linha de túneis de Congelamento Rápido Individualizado (IQF) implementa uma combinação de técnicas de fluidização pneumática e mecânica para a separação de produtos. Isso garante o congelamento cuidadoso de uma ampla variedade de produtos alimentícios. Para aplicações especiais, oferecemos uma solução de esteira de acetal perfurada da Intralox que garante um melhor desempenho de IQF até mesmo para os produtos mais difíceis. A combinação de nossas tecnologias de IQF e nossos fundamentos de design higiênico garante um túnel de congelamento de alto desempenho com os mais altos padrões de segurança alimentar.

+ Isolamento de aço inoxidável totalmente soldado

Nosso robusto isolamento totalmente soldado é fabricado com aço inoxidável de alta resistência e poliuretano de alta densidade. Essa construção elimina os pontos de proliferação de bactérias perigosas e a tarefa contínua de inspecionar e calafetar as juntas dos painéis.

Nossas juntas de painéis flexíveis têm soldas TIG contínuas para garantir superfícies lisas e seguras para alimentos e para permitir a expansão e a contração durante as mudanças de temperatura.

+ Degelo SynchroSD™

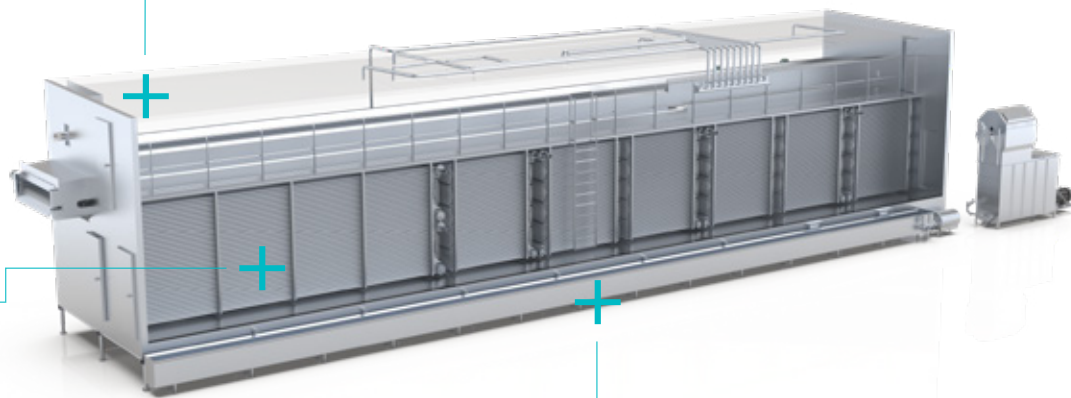
Para uma operação prolongada sem desligamento, nosso sistema de degelo sequencial sincronizado a gás quente garante uma operação contínua sem afetar o desempenho do congelador e a qualidade do produto. Com o controle preciso do fluxo de ar, o produto mantém sempre a mesma temperatura e velocidade do ar, garantindo a consistência em toda a produção.

+ Suporte (pés) em aço inoxidável

Nossos congeladores podem ser elevados para permitir o acesso para limpeza e inspeção sob o congelador. Com pernas telescópicas especializadas e placas de montagem articuladas, o congelador pode combinar com todos os pisos de fábrica existentes.

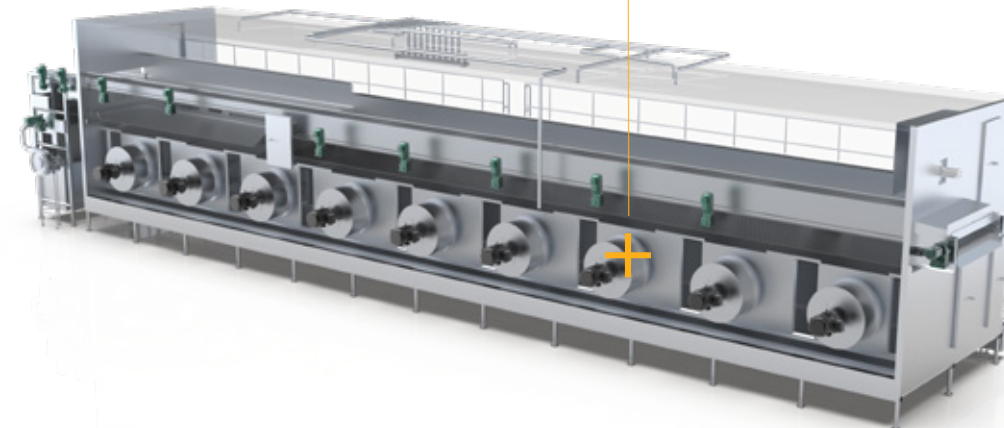
EXTERIOR

A importância do design higiênico nos levou a pensar fora da caixa - literalmente. Um sistema de parede e piso soldado, especialmente projetado, incorpora uma estrutura de suporte embutida, permitindo que os motores e as redutores sejam montados na parte externa do compartimento. Isso não apenas protege os componentes do ambiente interno agressivo, prolongando sua vida útil, mas também elimina muitos componentes auxiliares, como condutas e caixas de passagem, o que melhora muito a capacidade de limpeza. Esse design revolucionário reduz o custo total de propriedade, melhorando o tempo de produção e reduzindo os custos de manutenção e energia.



INTERIOR

Nosso foco na higiene pode ser visto nos detalhes das técnicas de montagem da FPS, como a soldagem contínua para eliminar a necessidade de estruturas de suporte aparafusadas, a remoção de suportes ocos ou em forma angular que são difíceis de limpar e a elevação da estrutura interna do piso para evitar que os detritos fiquem presos sob as bases de suporte. Também nos esforçamos para minimizar a área total da superfície e os componentes dentro do congelador. Isso cria um acesso mais fácil e seguro para manutenção e inspeção, além de melhorar o fluxo de ar e o desempenho da limpeza. Esses pequenos detalhes geram grandes economias para nossos clientes.

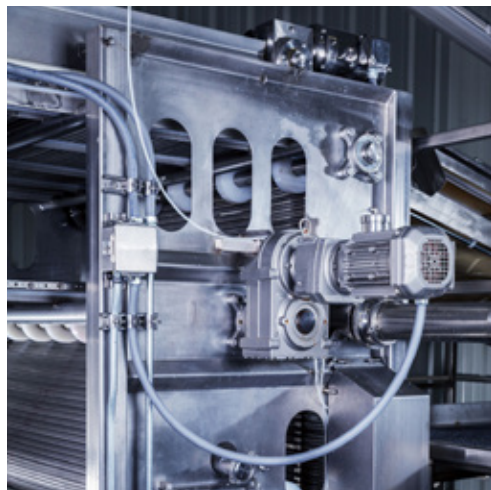


+ Fluxo de ar tecnológico + ventiladores

Os ventiladores radiais de peça única são projetados para facilitar a limpeza e a manutenção mínima. Com opções de construção em alumínio ou aço inoxidável, podemos projetar para diversos níveis de regimes químicos. Equipados com VFDs, os ventiladores de alta pressão localizados abaixo da zona do produto permitem o controle preciso da velocidade do ar, garantindo uma excelente separação do produto com o mínimo de blow-over e baixo consumo de energia. A agitação mecânica aumenta ainda mais o fluxo do produto através do congelador.

+ Sistema CIP com recirculação

Nossa CIP integrada com skid compacto proporciona uma limpeza repetível e consistente de todo o congelador com o mínimo de insumos, mão de obra e energia. O conceito de máquina de lavar louça com recirculação e pasteurização maximiza a higiene do congelador.



Estação de alimentação integrada

Incorpora uma caixa de pulverização de vapor e água e um sistema de secagem de alta pressão para remover o gelo e a água da esteira durante a produção. Um Sistema de Remoção de Fluidos (FRS) da CMP pode ser integrado para aumentar a desidratação do produto.



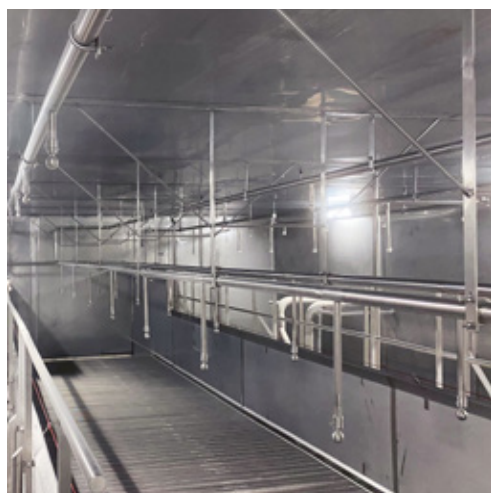
Piso de aço inox totalmente soldado

Nosso piso projetado tipo “banheira” é isolado com poliuretano e moldado com inclinações compostas para uma drenagem eficaz e para evitar o acúmulo de água. Uma superfície antiderrapante oferece acesso seguro ao interior da unidade. A estrutura do piso integra bases sólidas para soldagem da estrutura de suporte interna.



Evaporação de alto desempenho

Nossos evaporadores personalizados são oferecidos em uma variedade de materiais de aletas, incluindo alumínio, aço inoxidável ou cuproníquel antimicrobiano. Combinamos o tubo de aço inoxidável com o refrigerante escolhido, seja NH4, Freon ou CO2. O espaçamento variável das aletas e as aletas resistentes permitem o acúmulo de gelo e a durabilidade.



Estrutura de suporte interno

Com construção em aço inoxidável SS304, a estrutura interna foi projetada para reduzir as superfícies planas horizontais e utiliza estruturas redondas não ocas para evitar o acúmulo de água. A tubulação CIP é integrada como parte da estrutura de suporte, reduzindo as superfícies que exigem limpeza e energia para resfriar o excesso de material.



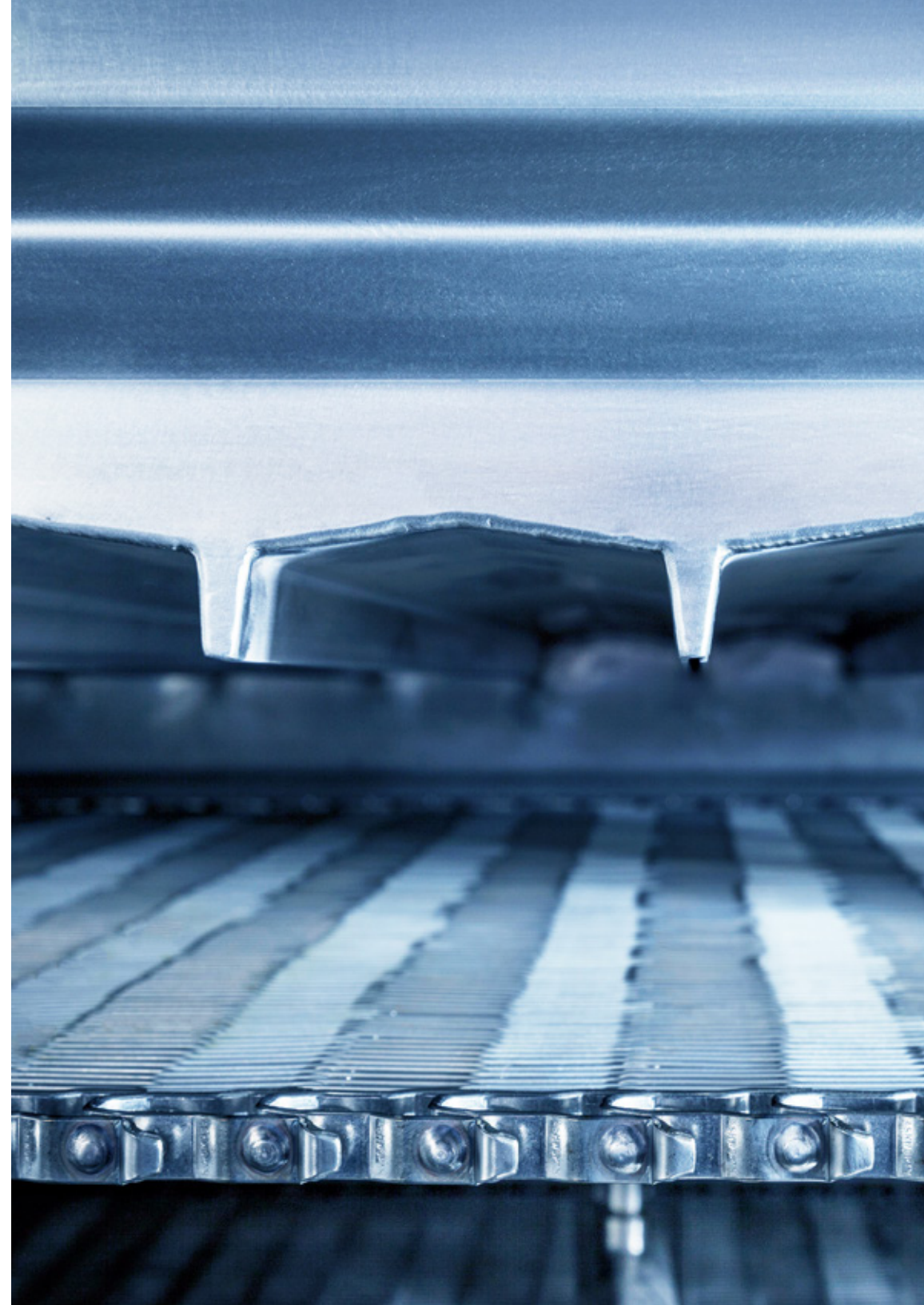
Design higiênico otimizado

Alcançado por meio do foco nos detalhes. Soldagem TIG uniforme, superfícies inclinadas, juntas sobrepostas e o mínimo de parafusos, com espaçadores usados quando necessário. As estruturas ocas são completamente eliminadas com nossa estrutura projetada de forma inovadora. Superfícies e componentes desnecessários são eliminados do interior do equipamento.



Painel de controle IntelliSolutions

Nossos controles de tela sensível ao toque PLC são de fácil navegação com níveis de acesso personalizáveis e programação de receitas. Com várias ferramentas de diagnóstico e registro de tendências, os problemas podem ser facilmente resolvidos, o que pode ser aprimorado com nossos serviços de monitoramento remoto e solução de problemas.



Congeladores de Impacto

Nossos túneis de impacto foram desenvolvidos para uma série de requisitos de resfriamento e congelamento para uma ampla variedade de produtos especiais, a fim de otimizar a eficiência e o rendimento do produto. Nossos túneis de impacto incorporam um sistema higiênico de dutos de pressão para fornecer ar de alta velocidade que resfria e congela rapidamente os produtos.

Nosso design exclusivo de jato de ar garante eficiência mesmo com produtos de geometrias variadas. Com vários arranjos de posições de esteira, larguras e opções de malha/superfície, nossos túneis de impacto são adequados às suas necessidades de produção.

+ Isolamento de aço inoxidável totalmente soldado

Nosso robusto isolamento totalmente soldado é fabricado com aço inoxidável de alta resistência e poliuretano de alta densidade. Essa construção elimina os pontos de proliferação de bactérias perigosas e a tarefa contínua de inspecionar e calafetar as juntas dos painéis.

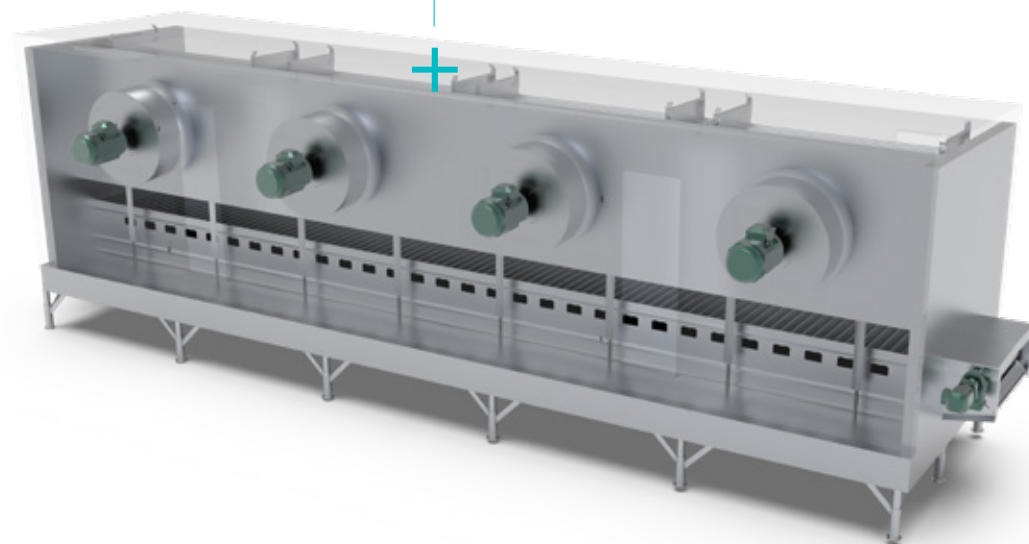
Nossas juntas de painéis flexíveis têm soldas TIG contínuas para garantir superfícies lisas e seguras para alimentos e para permitir a expansão e a contração durante as mudanças de temperatura.

+ Sistema CIP com recirculação

Nossa CIP integrada com skid compacto proporciona uma limpeza repetível e consistente de todo o congelador com o mínimo de insumos, mão de obra e energia. O conceito de máquina de lavar louça com recirculação e pasteurização maximiza a higiene do congelador.

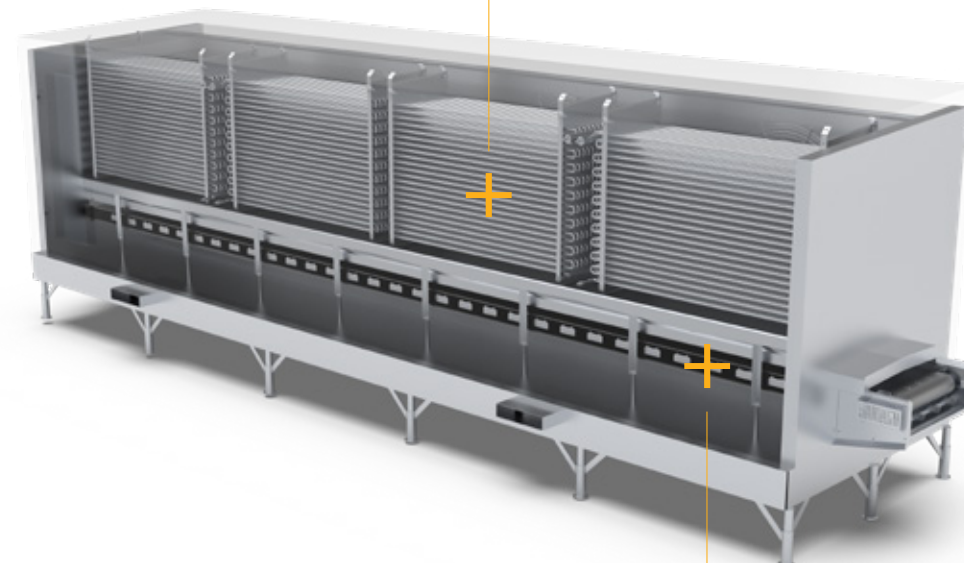
EXTERIOR

A importância do design higiênico nos levou a pensar fora da caixa – literalmente. Um sistema de parede e piso soldado, especialmente projetado, incorpora uma estrutura de suporte embutida, permitindo que os motores e redutores sejam montados na parte externa do compartimento. Isso não apenas protege os componentes do ambiente interno agressivo, prolongando sua vida útil, mas também elimina muitos componentes auxiliares, como conduítes e caixas de passagem, o que melhora muito a capacidade de limpeza. Esse design revolucionário reduz o custo total de propriedade, melhorando o tempo de produção e reduzindo os custos de manutenção e energia.



INTERIOR

Nosso foco na higiene pode ser visto nos detalhes das técnicas de fabricação da FPS, como a soldagem contínuas para eliminar a necessidade de estruturas de suporte aparafusadas, a remoção de estruturas ocas ou em forma angular que são difíceis de limpar e a elevação da estrutura interna do piso para evitar que os detritos fiquem presos sob as bases de suporte. Também nos esforçamos para minimizar a área total da superfície e os componentes dentro do congelador. Isso cria um acesso mais fácil e seguro para manutenção e inspeção, além de melhorar o fluxo de ar e o desempenho da limpeza. Esses pequenos detalhes geram grandes economias para nossos clientes.



+ Evaporadores de alto desempenho

Nossos evaporadores personalizados são oferecidos em uma variedade de materiais de aletas, incluindo alumínio, aço inoxidável ou cuproníquel antimicrobiano. Combinamos o tubo de aço inoxidável com o refrigerante escolhido, seja NH4, Freon ou CO2. O espaçamento variável das aletas e as aletas resistentes permitem o acúmulo de gelo e a durabilidade.

+ Sistema de Degelo SynchroSD™

Para uma operação prolongada, nosso sistema de degelo sequencial garante uma operação contínua sem afetar o desempenho do congelador e a qualidade do produto. Com o controle preciso do fluxo de ar, o produto mantém sempre a mesma temperatura e velocidade do ar, garantindo a consistência em toda a produção. A eliminação de venezianas de bloqueio de serpentinas aumenta a eficiência energética e a higiene do equipamento.

+ Esteiras transportadoras

Oferecendo uma variedade de esteiras transportadoras, de aço inoxidável a plástico, avaliamos cuidadosamente a aplicação dos produtos alimentícios para garantir que a melhor solução seja fornecida.



Design de Impacto otimizado

Nosso design funciona como uma faca de ar, direcionando jatos de ar frio de alta velocidade por cima e por baixo do produto. O ar em alta velocidade rompe a camada limite na superfície do produto, permitindo uma remoção mais rápida do calor, resultando em um processo de congelamento rápido. Isso reduz a formação de cristais de gelo, a desidratação e a perda por gotejamento durante o degelo.



Piso em aço inoxidável totalmente soldado

Nosso piso projetado tipo “banheira” é isolado com poliuretano e moldado com inclinações compostas para uma drenagem eficaz e para evitar o acúmulo de água. Uma superfície antiderrapante oferece acesso seguro ao interior da unidade. A estrutura do piso integra bases sólidas para soldagem à estrutura de suporte interna.



Motores dos ventiladores montados externamente

Com motores dos ventiladores externos diretamente acoplados, eliminamos a manutenção constante e as preocupações higiênicas dos componentes elétricos internos. Usamos ventiladores do tipo centrífugo para gerar alta pressão estática para um congelamento eficaz por impacto.



Design higiênico

Alcançado por meio do foco nos detalhes. Soldagem TIG uniforme, superfícies inclinadas, juntas sobrepostas e o mínimo de parafusos, com espaçadores usados quando necessário. As estruturas ocas são completamente eliminadas com nossa estrutura projetada de forma inovadora. Superfícies e componentes desnecessários são eliminados do interior do equipamento.



Painel de controle IntelliSolutions

Nossos controles de tela sensível ao toque PLC são de fácil navegação com níveis de acesso personalizáveis e programação de receitas. Com várias ferramentas de diagnóstico e registro de tendências, os problemas podem ser facilmente resolvidos, o que pode ser aprimorado com nossos serviços de monitoramento remoto e solução de problemas.



Estrutura de suporte interno

Com construção em aço inoxidável SS304, a estrutura interna foi projetada para reduzir as superfícies planas horizontais e utiliza estruturas redondas não ocas para evitar o acúmulo de água. A tubulação CIP é integrada como parte da estrutura de suporte, reduzindo as superfícies que exigem limpeza e energia para resfriar o excesso de material.

O Sistema CIP DA FPS

SISTEMA CIP DE RECIRCULAÇÃO DA FPS COM PASTEURIZAÇÃO

- + Conceito de limpeza da máquina de lavar louça
- + Recirculação com filtragem e aquecimento automático da água
- + Várias zonas de limpeza com tempos individuais de lavagem e imersão
- + Skid compacto com filtro, aquecimento e bomba de alto volume
- + Calha de retorno com filtro e bomba
- + Opção de pasteurização total do congelador

VANTAGENS DO SISTEMA CIP DA FPS

- + Capacidade de limpar com temperaturas mais altas e produtos químicos mais agressivos do que a limpeza manual
- + Alta eficiência com mínimo consumo de água e menor tempo
- + A limpeza pode começar quando a produção termina, sem descongelar, economizando um tempo valioso
- + O uso eficiente de energia e produtos químicos reduz os custos
- + Resultados consistentes e frequentes com o mínimo de trabalho, aumentando a segurança
- + A limpeza completa do congelador e a pasteurização garantem que não haja contaminação bacteriana dos alimentos

Carton Continuous Flow (CF)

Projetado com a mais recente tecnologia e materiais da mais alta qualidade, o Carton Continuous Flow (CF) requer pouca manutenção e é fácil de usar, proporcionando o máximo de tempo de atividade e baixos custos de operação e manutenção.

MultiPass com Retenção Variável (VRM)

Utilizando designs de prateleira simples e dupla para atender às necessidades e limitações de espaço de cada cliente, o VRM pode resfriar e/ou congelar vários produtos com tempos de retenção simples ou múltiplos.



Recursos Comuns

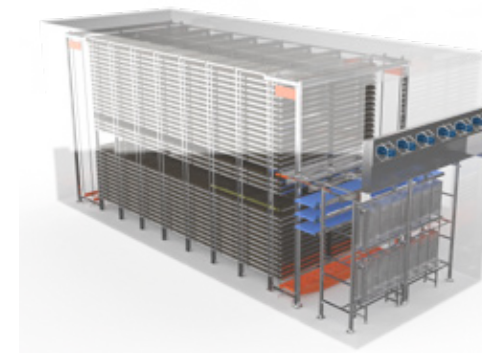
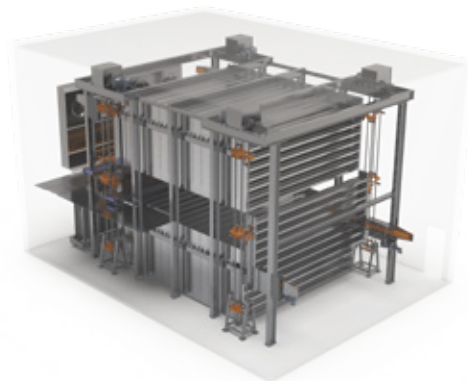
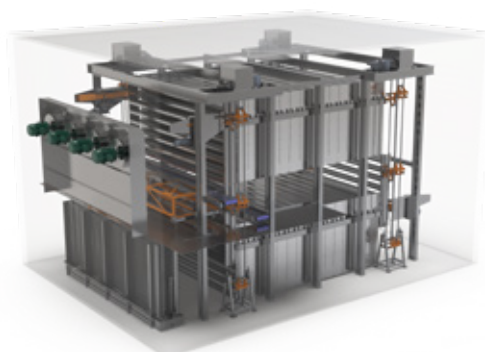
- + Engenharia Estrutural e Mecânica
- + Serviço de Monitoramento Remoto
- + Acesso para Manutenção
- + Motores com ventiladores externos
- + Evaporadores
- + Operação e Manutenção

Tecnologia de Fluxo de Ar MultiPass

- + Proporciona uma verdadeira transferência de calor em contrafluxo
- + Garante que cada caixa saia com a mesma temperatura, independentemente de sua posição na prateleira
- + Oferece economia de energia e reduz a pegada de carbono
- + Foco na consistência do congelamento e no uso de energia

Carton Continuous Flow (CF)

- + Até 220.000 kg de produção por dia ao aplicar uma retenção de 24 horas
- + Tempo de retenção único, primeiro a entrar / primeiro a sair
- + Produto transportado por transportadores tipo “estante de livros”



MultiPass com Retenção Variável (VRM)

- + Até 590.000 kg de produção por dia ao aplicar uma retenção de 24 horas
- + Tempos de retenção únicos ou múltiplos
- + Produto transportado por prateleiras para níveis alocados dentro do sistema para atender aos requisitos de produção



Fluxo de produtos / Carga de produtos

O CF mantém espaços de ar entre as embalagens e elas são movidas continuamente dentro da unidade, garantindo a distribuição uniforme do ar e a remoção do calor. Isso minimiza o tempo de retenção e a variação de temperatura entre os produtos. A eliminação das esteiras de carga e descarga também maximiza a produtividade da operação e aumenta a capacidade.



Transportador - Primeiro a entrar / Primeiro a sair

Os transportadores e as prateleiras são projetados especificamente para cada aplicação. Os pontos de transferência são especialmente projetados para garantir uma transição perfeita da estrutura para os elevadores primários e de transferência. Isso elimina a carga de impacto prejudicial nas correntes do elevador e no sistema de acionamento, minimizando o movimento dos produtos nas prateleiras do transportador.



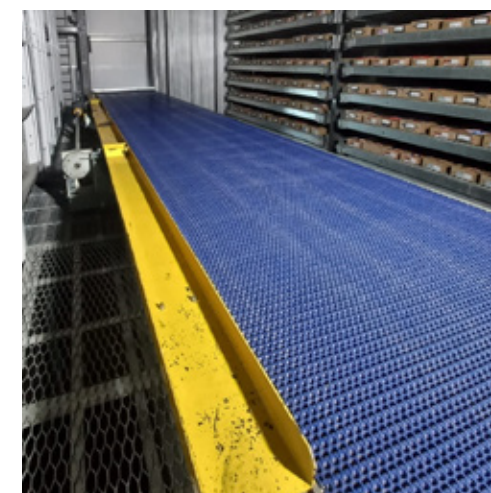
Elevadores - Construção

Elevadores - Construção
O elevador é acionado por servo, permitindo a indexação exata dos transportadores para uma transferência perfeita do produto para dentro e para fora das prateleiras do transportador.



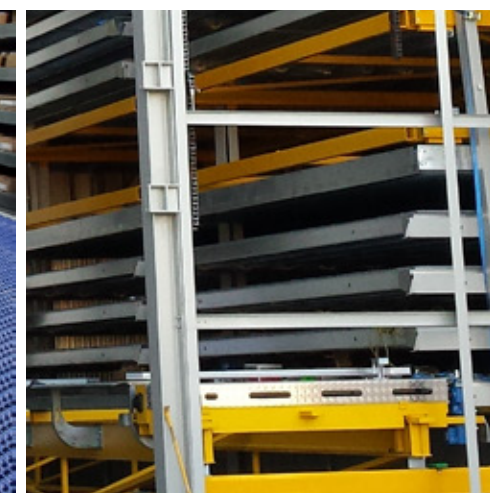
Fluxo de produtos / Carga de produtos

Fluxo de produtos / Carga de produtos
Vários produtos que exigem tempos de retenção iguais/diferentes são canalizados por cada linha e colocados nas prateleiras correspondentes com a temperatura necessária.



Prateleiras / Plataformas

O produto é carregado em prateleiras que são semelhantes a “plataformas” que se movem pelo sistema. A construção da prateleira é mais ampla e pode acomodar mais produtos.



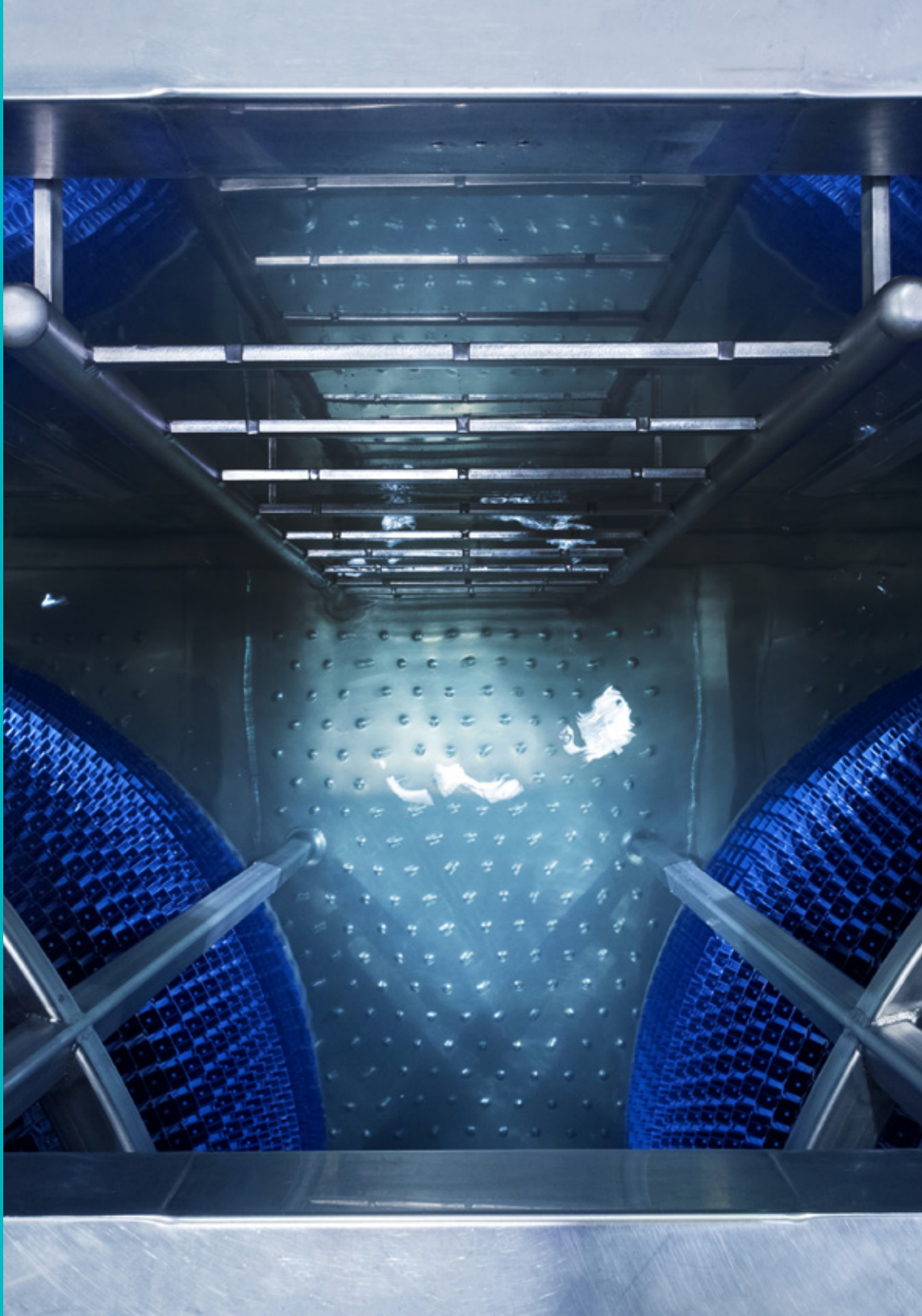
Elevadores - Construção

Pares de elevadores estão localizados em cada extremidade do VRM - Primário e de Transferência, trabalhando em conjunto para transportar o produto para dentro e para fora do VRM.

Sistema de Imersão em Espiral™ (SIS)

“O SIS proporciona economia de energia, economia de mão de obra, maior rendimento, maior prazo de validade, produtos alimentícios mais seguros e de melhor qualidade. O Sistema de Imersão em Espiral™ da FPS é um divisor de águas em congelamento e mudará para sempre a forma como processamos os alimentos.”

STEVE KELLEY
DIRETOR
SISTEMA DE IMERSÃO EM ESPIRAL



Congelamento + Resfriamento

Com transferência de calor por condução em temperaturas tão baixas quanto -45 °C, o SIS é uma máquina ecológica que economiza energia. Usando salmoura naturalmente antipatogênica, o SIS maximiza seu tempo de processamento porque nunca precisa ser descongelado e raramente precisa ser desligado para limpeza.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS:

20 to
70%

**TRANSFERÊNCIA
DE CALOR MAIS
RÁPIDA**

PARA A MESMA
PRODUTIVIDADE

50%

**MENOR
ESPAÇO**

PARA A MESMA
PRODUTIVIDADE

30%

**MENOR CONSUMO DE
REFRIGERAÇÃO**

PARA A MESMA
PRODUTIVIDADE

80%

**MENOS
ENERGIA**

PARA A MESMA
PRODUTIVIDADE

Cozimento + Pasteurização + Sous Vide

Com manuseio suave do produto e processamento de fluxo contínuo em temperaturas de até +100 °C, o SIS é o sistema sous vide mais econômico disponível.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS:

0%

**PERDA DE
RENDIMENTO**

COM PROCESSAMENTO
NA EMBALAGEM

50%

**MAIOR VIDA
ÚTIL**

COM PROCESSAMENTO
NA EMBALAGEM

0%

**PERDA DE
NUTRIENTES**

COM PROCESSAMENTO
NA EMBALAGEM

90 to
100%

**MENOS
TRABALHO**

COMPARADO AO
PROCESSAMENTO
DESCONTÍNUO



Tecnologia Revolucionária

O Sistema de Imersão em Espiral (SIS)TM da FPS reúne a compacta área ocupada pela esteira em espiral, a economia de energia da transferência de calor por condução e a economia de mão de obra do processamento contínuo. O SIS é basicamente uma esteira transportadora em espiral em um tanque de líquido, geralmente água ou salmoura, projetado para evitar o deslocamento do produto da esteira durante o processamento.

O compartimento robusto de aço inoxidável SS316 totalmente soldado do SIS contém mais de 300 metros de esteira plástica modular auto-portante da Intralox em dois conjuntos em espiral. 95% da esteira espiral é submersa em um ambiente estéril salino e de aço inoxidável SS316 em temperaturas que variam de -45 °C a +100 °C. O design exclusivo do SIS proporciona controle sobre o produto e obtém um produto de melhor qualidade e mais seguro em menos espaço, ocupando menos tempo e com menor consumo de energia.

+ Durabilidade

A ausência de peso do tambor, da esteira e do produto na água significa menos atrito, menos desgaste e menores custos de manutenção.

+ Maior rendimento

Mais de 300 metros de esteira sob a água para oferecer capacidade de processamento maior e maior rendimento.

+ Flexibilidade

O SIS de aço inoxidável SS316 resistente à corrosão pode ser preenchido com água, tratamentos químicos, tratamento de nutrientes ou salmoura.

+ Funcionalidade

Processamento em temperaturas de -45 °C a +100 °C.

+ Processamento Contínuo

Obtém uma redução drástica nos custos de mão de obra.

+ Manuseio Cuidadoso

A tecnologia patenteada protege o produto e garante que não haja danos ao produto ou à embalagem.

+ Maior vida útil

O SIS oferece um processo contínuo de pasteurização e resfriamento rápido para minimizar o crescimento bacteriano pós-embalagem e aumentar a vida útil.

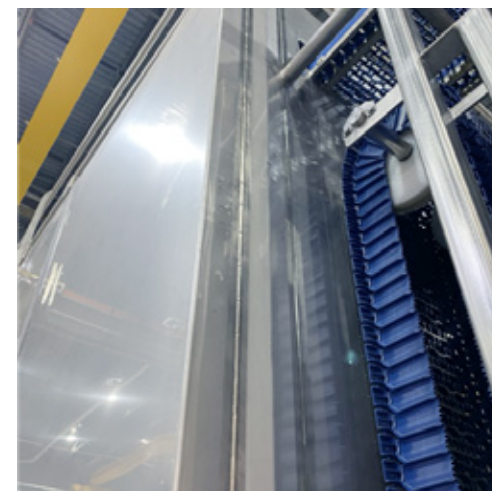
+ Nenhuma Perda de Rendimento

A umidade fica retida dentro da embalagem com o produto.



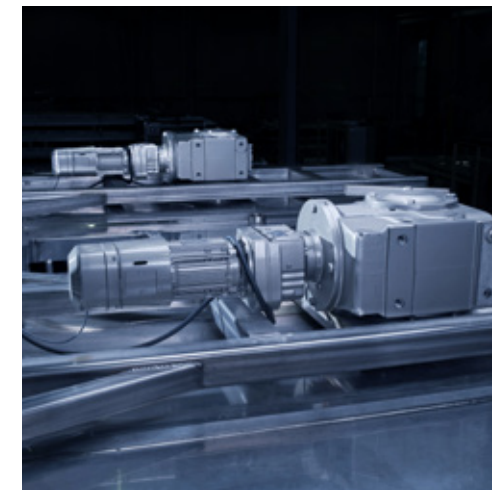
Esteira Intralox

A esteira plástica de acetal auto-portante da Intralox permite que o SIS acomode mais de 300 metros de esteira em um espaço com metade do tamanho de um congelador de ar com a mesma produtividade.



Aço Inoxidável

Isolamento de poliuretano de 5" de espessura, painel totalmente soldado por TIG e livre de corrosão, com paredes de aço inoxidável SS316 de bitola 16 e piso SS316 de bitola 14, com a melhor garantia do mercado para assegurar durabilidade sem manutenção.



Acionamentos Externos

Motores e redutores de acionamento direto controlados por Encoder da Sew-Eurodrive com eixos de aço inoxidável SS316 para controle preciso dos tambores de esteiras duplas.



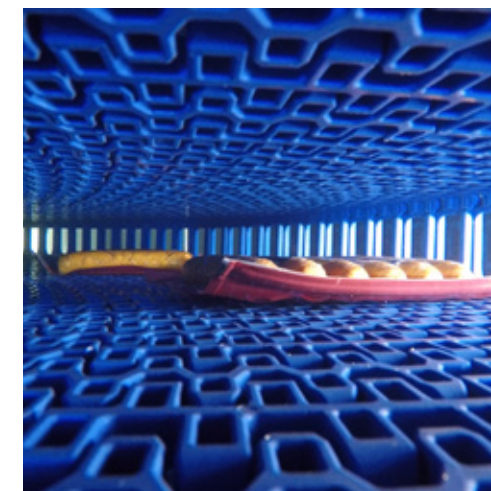
Tamanho Compacto

Como o calor é transferido na água 25 vezes mais rápido do que no ar, o SIS é muito mais eficiente do que o resfriamento a ar.



Painel de Controle

Compartimento NEMA4X de aço inoxidável SS304 com sistema de controle de última geração, PLC Allen-Bradley CompactLogix e tela de toque colorida Allen-Bradley PanelView 1000.



Estabilidade do Produto

Com a tecnologia patenteada do SIS e da esteira auto-portante da Intralox, até mesmo os produtos alimentícios flutuantes ficam seguros dentro da esteira. Isso garante que os produtos alimentícios sejam tratados com cuidado, sem danos ao produto ou à embalagem.

SEDE CORPORATIVA DA FPS

FPS Food Process Solutions Corp

Suite 110, 13911 Wireless Way
Richmond, BC V6V 3B9
Canada

ESCRITÓRIO DE VENDAS + FABRICAÇÃO

18388 McCartney Way
Richmond, BC V6W 0A1
Canada

T: +1 604 232 4145
F: +1 604 232 4154
E: sales@fpscorp.ca

**DIGITALIZE PARA ENTRAR
EM CONTATO COM O
MERCADO DO SEU PAÍS**

