GÉNÉRATEURS D'AZOTE ISOLCELL
AZOTE POUR L'EMBALLAGE DU JAMBON ET DE LA CHARCUTERIE

CASALE SPA

Établissement de Casale di Felino – Parma

L'industrie alimentaire de Casale constitue depuis des années une réalité entrepreneuriale importante dans le secteur agroalimentaire italien et européen. Au fil des années, l'usine a subi plusieurs agrandissements qui lui ont permis d'atteindre un potentiel annuel d'env. 200.000 jambons crus de Parme DOP et crus nationaux et étrangers, possibilité de trancher 8000 jambons par semaine ainsi que d'autres charcuteries.

CARACTÉRISTIQUES DE L'INSTALLATION

· N. 2 Générateurs d'Azote Modèle S4
· Débit total 60 Nm3/h
· Azote Alimentaire E 941 pureté 99,5%

ISOLCELL S.p.A.
Via A. Meucci, 7 39055 Laives (BZ) ITALIA
Tel. +39 0471 95 40 50 | Email: isolcell@isolcell.com | Sito: www.isolcell.com

CONTROLLED ATMOSPHERE SINCE 1958

LES PROBLÈMES À RÉSOUDRE

Le client recherchait une installation capable de générer l'azote nécessaire à ses processus de production. Parallèlement, il souhaitait contrôler les pourcentages d'azote et de dioxyde de carbone dans les mélanges gazeux envoyés aux différentes stations de conditionnement de charcuterie.

GÉNÉRATEURS D'AZOTE ISOLCELL, LA SOLUTION ÉCONOMIQUE ET SÛRE

En septembre 2017, Casale Spa a acheté 2 générateurs d'azote Isolcell t un Analyseur de Gaz Seleca Isolcell pour Azote-Dioxyde de Carbone avec 8 entrées.

Modèle	Quantité	Débit d'azote	Contenu O_2	Accessoires
PSA S4	2	60 m^3/hr	0,5%	Analyseur multiplex, azote - dioxyde de carbone

ISOLCELL S.p.A.
Via A. Meucci, 7 39055 Laives (BZ) ITALIA
Tel. +39 0471 95 40 50 | Email: isolcell@isolcell.com | Sito: www.isolcell.com

Impresa dell' ALTO ADIGE

Isolcell
CONTROLLED ATMOSPHERE SINCE 1958