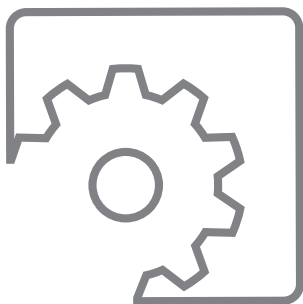




GENERADORES DE NITRÓGENO ISOLCELL

NITRÓGENO PARA EL ENVASADO DE JAMONES Y EMBUTIDOS

CASALE SPA

Planta Casale di Felino – Parma



La industria alimentaria Casale es desde hace años una importante realidad empresarial en el sector agroalimentario italiano y europeo. A lo largo de los años la planta ha sufrido varias ampliaciones que le han permitido alcanzar un potencial anual de aprox. 200.000 jamones, entre los crudos de Parma DOP y los jamones crudos nacionales y extranjeros, con capacidad para cortar 8.000 jamones por semana, así como otros embutidos.



CARACTERÍSTICAS DE L'INSTALACION

- N. 2 Generadores de Nitrógeno Modelo S4
- Caudal total 60 Nm³/h
- Nitrógeno alimentario E 941 pureza 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



Isolcell
CONTROLLED ATMOSPHERE SINCE 1958

LOS PROBLEMAS A RESOLVER

El cliente buscaba un sistema que pudiera generar el nitrógeno necesario para sus procesos productivos. Al mismo tiempo quería controlar los porcentajes de nitrógeno y dióxido de carbono en las mezclas de gases enviadas a las distintas estaciones de envasado de embutidos.



GENERADORES DE NITRÓGENO ISOLCELL, LA SOLUCIÓN ECONÓMICA Y SEGURA

En septiembre de 2017 Casale Spa adquirió 2 generadores de nitrógeno Isolcell y un analizador de gas Seleca Isolcell para Nitrógeno-Dióxido de Carbono con 8 entradas.



Modelo	Cantidad	Caudal de nitrógeno	Contenido O ₂	Accesorios
PSA S4	2	60 m ³ /hr	0,5%	Analizador Multiplex de nitrógeno y dióxido de carbono

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



Isolcell
CONTROLLED ATMOSPHERE SINCE 1958