

SISTEMA D'ASCIUGATURA A LAMA D'ARIA PER L'INDUSTRIA FOOD & BEVERAGE





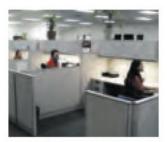


















About Sonic Air Systems

Sonic Air Systems ha progettato il sistema di asciugatura a lama d'aria per il settore Food & Beverage nel 1990. Costruisce una vasta gamma di ventilatori, convogliatori a lama d'aria, insonorizzatori, filtri HEPA ed altri accessori.

- Distributori e supporto tecnico in oltre 30 paesi
- Certificazione ISO 9001: 2000
- Prodotti certificati CE
- Motori NEMA e IEC sempre a stock
- Performance garantita
- Sistemi standard e customizzati
- · Velocità nell'evasione degli ordini

Air Knife Systems per:

Lattine di bevande gassate Bottiglie in PET Bottiglie in vetro Contenitori e barattoli Casse e pallets Bevande confezionate Vasi

Bottiglie pre-etichettate

Confezioni di carne, pesce e pollame Forme di formaggio Stampi per cibo Prodotti lattiero caseari Vassoi / Trasportatori / Gabbie Confezioni termo-retratte Raffreddamento prodotti





0.5 Lt Succo d'arancia – 600 bottiglie per minuto



0.5 Lt Soft Drink - 675 bottiglie per minuto



0.75 Lt Acqua – 900 bottiglie per minuto



1.5 Lt Birra - 475 bottiglie per minuto



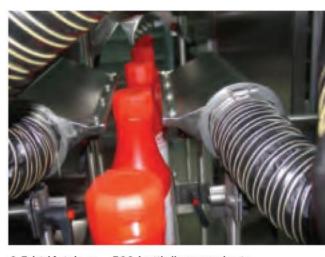
200 gr Cibo in busta - 350 per minuto



Frutta fresca in vassoio - 7,5 metri minuto



1.9 Lt Candeggina – 175 bottiglie per minuto



0.5 Lt Ketchup – 500 bottiglie per minuto



19 Lt di acqua – 20 boccioni per minuto



1 Lt Succo di mela - 375 bottiglie per minuto



350 ml Soft Drink - 1000 bottiglie per minuto



1 Lt Vino - 300 bottiglie per minuto

Il soffiatore centrifugo Sonic fornisce aria ad alta velocità alle lame d'aria Sonic che provvedono all'asciugatura effettiva di lattine, bottiglie, buste, carne, frutta ed altro.

Contrariamente all'aria compressa che fornisce aria fredda e umida, il soffiatore Sonic produce aria riscaldata che aiuta nell'asciugatura producendo un effettivo e rilevante risparmio energetico.

- 3 a 50 HP (2,2 a 37 Kw)
- Motori NEMA e IEC



CARATTERISTICHE

- Costruzione in acciaio inox
- Pannello d'accesso rimovibile per una facile manutenzione
- Filtrazione standard a 10 micron
- Indicatore analogico per filtro

OPZIONI

- Elemento filtrante lavabile
- Coperchio filtro lavabile
- Indicatore digitale per filtro

Il filtro Sonic HEPA collegato alla tubazione mantiene il prodotto/contenitore pulito.

CARATTERISTICHE

- Telaio in allumino anodizzato
- Filtrazione a 0,3 micron
- Indicatore analogico per filtro

OPZIONI

- Indicatore elettronico per filtro
- Filtrazione ULPA a 0.12 micron
- Trattamento di nichelatura







Sonic Air Knifes

Sonic Air Knife Systems, alimentato dal Sonic Centrifugal Blowers, produce alta velocità, riscaldamento, asciugatura con flusso laminare (nessuna fluttuazione della pressione) per risultati di alta qualità. Se il vostro obbiettivo è di aumentare la vostra produzione, eliminare problemi di qualità causati da altri metodi di Asciugatura o soffiatura e ridurre drasticamente i costi per l'energia, allora Sonic vi progetterà un sistema personalizzato garantendovi i risultati.

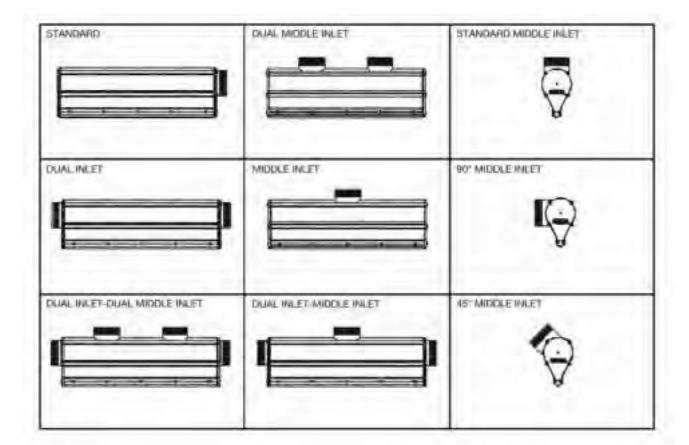
Il Sonic XE Air Knife è il primo sistema a lama d'aria estruso "tear drop" costruito per l'industria. Sviluppato da Sonic nel 1995 con il suo design modulare con flusso regolabile si è rivelato il design standard per le applicazioni industriali. E' disponibile in alluminio anodizzato cromato o in acciaio inox . Per risolvere problemi d'ingombro è possibile avere entrate multiple sistemate in diverse posizioni.

Il Sonic Sanitary Air Knife è studiato per soffiare aria direttamente su cibo non confezionato e soddisfa gli standard di igiene delle industrie del Food e lattiero casearie. Progettato con raccordi Tri-Clamp per essere smontato velocemente, lavato e sanificato periodicamente.







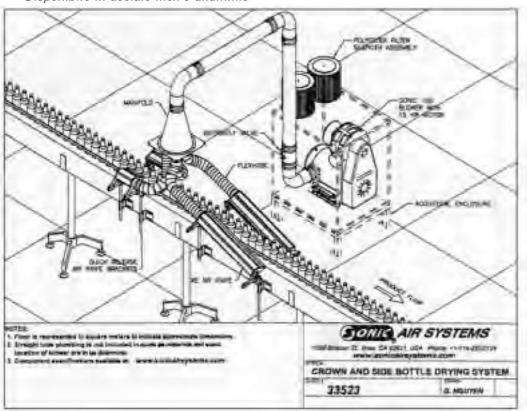




Il tunnel modulare Sonic Air Knife viene utilizzato per ridurre il rumore e contenere l'umidità asportata dagli oggetti che vengono asciugati dal sistema di asciugatura Sonic Air Knife Drying Systems.

- Pannelli d'accesso trasparenti per una visibilità totale
- Pannelli d'accesso removibili in pochi secondi per manutenzione
- Collettore a vassoio per la raccolta dell'umidità di scarico o ricircolo*
- Concezione modulare compatibile per ogni lunghezza
- Divisori opzionali per contenere eventuali vapori
- Separatore opzionale aria/condensa

*Disponibile in acciaio inox o alluminio





1050 Beacon Street Brea, California 92821 USA

Phone: +1-714-255-0124 Fax: +1-714-255-8366 1-800-827-6642 (1-800-82-SONIC) www.sonicairsystems.com asksonic@sonicairsystems.com

USA & Canada

SONIC AIR SYSTEMS fornisce soluzioni d'asciugatura a lama per...

E & J Gallo

Frito Lav

Adolph Coors

Agro Dutch Industries Ltd.

-India Agropecuaria Anheuser-Busch

Bacardi Bronco Winery Brooklyn Bottling

Cadbury Campbell Soup

CCM Cliffstar Coca Cola Bottling

ConAgra Foods
Condimex
Del Monte
Dole

Gatorade
General Mills
Guinness
H.J, Heinz
Heinz
Hershey
Jumex
Kellogg's
Kraft Foods
La Costena
Land O' Lakes

Li Destri Foods Michael's Foods SAB Miller Brewing

Modelo

Molsen Nestle Ocean Spray Pepsi Bottling Perdue Farms Quaker Oats/Gatorade

Sabormex
Saputo Cheese
Seneca Foods
South African Bre

South African Breweries Sutter Home

Sutter Home Tiger Breweries Verde-valle Victory Brewing Yamaki KK – Japan

UIFAT

Via Varese, 5/7 Lainate 20020 Italy

Tel: +39 02 9357 2604 Fax: +39 02 9357 2592 Email: info@uifat.com Website: www.uifat.com