

É um **sistema de arrefecimento** baseado na correspondência única entre pressão e temperatura.

O sistema é especialmente construído para **gerar um vácuo** quase absoluto nas câmaras onde o produto entra.

O arrefecimento ocorre devido à evaporação (absorção de energia), que é uma consequência da extrema redução do ponto de ebulição devido ao vácuo quase absoluto gerado pelo sistema.



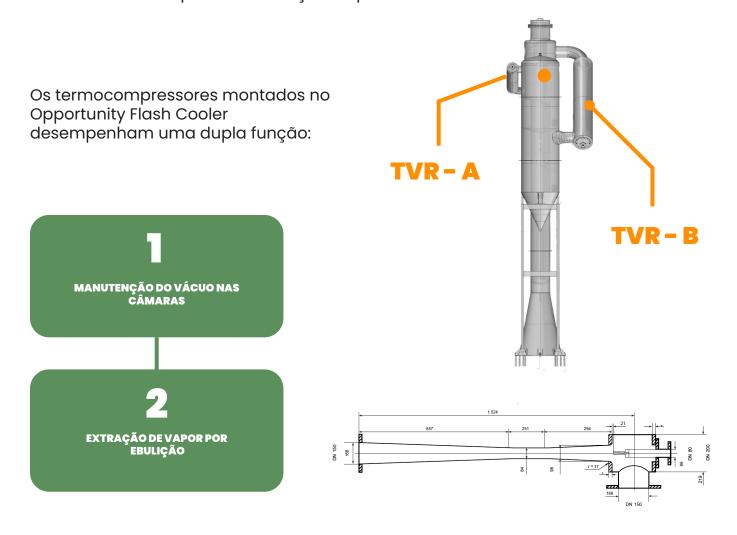
A ebulição gera uma evaporação da água livre presente e uma consequente concentração do produto. Esta evaporação provoca a "absorção de temperatura" e, por conseguinte, o arrefecimento do próprio produto.

O Opportunity Flash Cooler é a solução ideal para o **arrefecimento instantâneo** dos produtos que saem do concentrador.

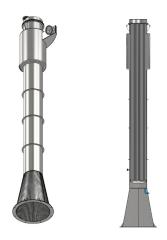
A câmara de evaporação/ arrefecimento foi concebida em duas fases, a fim de Melhorar a:

- Eficiência energética (economia de vapor)
- Compensar a inconstância da alimentação
- Gerar um tempo de exposição mais longo a baixas temperaturas.

O sistema de termocompressão cria um vácuo dentro das duas câmaras, reduzindo assim o ponto de ebulição do produto.



Um condensador adequadamente dimensionado tornará a fração evaporada novamente líquida nas câmaras de arrefecimento.



Os vapores descarregados pelos termocompressores são condensados por um fluxo de água que transportará a energia térmica para uma torre de arrefecimento para eliminação.

O condensador de superfície permite reutilizar a água que, de outro modo, se perderia.



Opportunity SRL

info.opportunity@foodtech.it

♥ Via Moretto 9/11, - 31028 Vazzola (TV)

OPPORTUNITY FOODTECH

