



Logica alimentare

L'indispensabile per gli alimenti del futuro



La logica del successo

Il mondo è in rapida evoluzione, così come i modelli di consumo alimentare a livello globale. Si prevede che la popolazione mondiale raggiungerà i 9,6 miliardi di persone entro il 2050. Il ruolo dell'industria alimentare non è mai stato così decisivo, e potrebbero emergere importanti opportunità per le aziende che sapranno adattarsi ai nuovi gusti e alle aspettative delle generazioni future.



IL **70%**
DELLE PERSONE VIVRÀ
IN CITTÀ ENTRO IL
2050

Fonte: Bollettino dell'OMS, 2010

Le tendenze sociali, quali la crescita demografica, l'urbanizzazione, l'invecchiamento della popolazione e l'aumento dell'occupazione femminile a tempo pieno, hanno un forte impatto sulle abitudini alimentari e sulla produzione alimentare. Nei prossimi 50 anni sarà necessario produrre più alimenti di quanti ne siano stati prodotti negli ultimi 10.000 anni.

Attualmente, più di metà della popolazione mondiale vive nelle città e si prevede che la percentuale raggiungerà il 70% entro il 2050. Ciò significa che vi sarà una maggiore predilezione per alimenti pronti al consumo, convenienti e facili da preparare.

Tutti gli elementi al posto giusto

Per rispondere alle sfide future dei mercati bisognerà razionalizzare la logica di produzione. Sarà dunque necessario adottare un approccio ben coordinato, in cui tutti gli elementi essenziali siano al posto giusto e funzionino congiuntamente.

L'offerta di Alfa Laval per l'industria alimentare è stata ideata per sostenere la vostra azienda in tutte le fasi, al fine di garantire una produzione flessibile e redditizia. Alfa Laval è a conoscenza dei vostri processi aziendali ed è in grado di soddisfare le vostre esigenze con un ampio portafoglio di apparecchiature innovative. La nostra rete globale di channel partner sarà sempre a vostra

disposizione in ogni parte del mondo per fornirvi assistenza in tutte le fasi, dalla selezione delle apparecchiature agli interventi volti a garantire prestazioni di lunga durata.

Quattro fattori che incidono sulla produzione alimentare

CRESCITA DEMOGRAFICA

Entro il 2050, vi saranno 2,7 miliardi di bocche in più da sfamare. Sarà necessario più cibo e i produttori dovranno inoltre ridurre i consumi idrici ed elettrici e ottenere il massimo dalle risorse disponibili.

Fonte: Nazioni Unite, rapporto World Population Prospects, 2012

INVECCHIAMENTO DELLA POPOLAZIONE

Nel 2050, oltre il 20% della popolazione mondiale (circa 2 miliardi di persone) avrà più di 60 anni, oltre il doppio rispetto al 2013. Questo fattore porterà a un aumento della domanda di alimenti funzionali, alimenti confezionati e prodotti alimentari in linea con particolari esigenze di salute.

Fonte: Nazioni Unite, rapporto World Population Ageing, 2013

MIGLIORAMENTO DEGLI STANDARD DI VITA

Entro il 2050, 6,4 miliardi di persone vivranno nelle città. L'urbanizzazione e la maggiore affluenza ad essa associata favoriscono la domanda di alimenti pronti al consumo e caratterizzati da una maggiore varietà, oltre che di opzioni più salutari.

Fonte: Bollettino dell'OMS, 2010

I PRODOTTI ALIMENTARI INNOVATIVI SARANNO UNO DEI
PRINCIPALI MOTORI
DELLA CRESCITA DEI PROFITTI
NEI PROSSIMI

3 ANNI

Fonte: KPMG, sondaggio sulle prospettive del settore alimentare e delle bevande, 2013



PIÙ DONNE AL LAVORO

Vi è una forte tendenza a creare famiglie in cui entrambi i genitori lavorano e, di conseguenza, si ha meno tempo per preparare i pasti. Si tratta di un altro fattore che favorisce la domanda di alimenti pronti al consumo e confezionati.

Fonte: A.T. Kearney

Conoscenza approfondita del settore

Tutte le apparecchiature e i servizi offerti da Alfa Laval per l'industria alimentare sono sviluppati con

l'obiettivo di rispondere alle quattro sfide principali che questo settore deve affrontare.

- Fornire prodotti ai consumatori a un prezzo competitivo
- Sfruttare al massimo le materie prime
- Ridurre gli sprechi e le emissioni
- Offrire prodotti sicuri e igienici

Sono questi i quattro fattori principali da tenere in considerazione per lo sviluppo di nuove soluzioni che vi consentano di svolgere le vostre

attività in modo flessibile, redditizio e sostenibile.

Il sale della vita

I consumatori si aspettano sempre di più dal cibo: maggiore varietà, sapore e consistenza migliori e abbinamenti sempre nuovi. Una lavorazione delicata dei prodotti è fondamentale per preservare ingredienti sensibili, ad esempio polpette, pezzetti di pomodoro e composti stabilizzanti. Le apparecchiature igieniche di Alfa Laval consentono di creare prodotti tanto soddisfacenti quanto innovativi.

Alimenti innovativi e sempre sicuri

Le apparecchiature Alfa Laval consentono di produrre un'ampia gamma di cibi in modo igienico ed efficace, rispondendo alle sfide derivanti dalla gestione di diversi processi e ingredienti complessi e impegnativi.

LE VENDITE
DI ALIMENTI
TRASFORMATI
SONO IN RAPIDA CRESCITA.
LE APPARECCHIATURE
ALFA LAVAL
RAPPRESENTANO UNA GARANZIA
DI EFFICIENZA
PER UN'AMPIA GAMMA
DI APPLICAZIONI
ALIMENTARI.



Minestre e salse

Per garantire la qualità e l'integrità dei prodotti, è necessaria una lavorazione delicata. Minestre e salse spesso contengono ingredienti sensibili o delicati, ad esempio polpette, erbe e pezzi di verdura.

Alfa Laval FrontLine è una gamma di scambiatori di calore a piastre all'avanguardia in grado di soddisfare i massimi requisiti in termini di controllo igienico. Queste apparecchiature sono progettate appositamente per la lavorazione di prodotti sensibili al calore e ad alta viscosità quali minestre e salse, garantendo tempi di funzionamento prolungati e produzione continua.

Condimenti

I condimenti spesso contengono ingredienti complessi in sospensione, per i quali è fondamentale una miscelazione delicata ma efficace.

Alfa Laval offre un'ampia gamma di metodi di mescolatura, agitazione e miscelazione. Il miscelatore per polveri ibride Alfa Laval è una soluzione veloce ed efficiente per aggiungere ingredienti secchi all'impasto di un prodotto, anche con elevato contenuto di solidi. Insieme al miscelatore a getto rotante Alfa Laval, con questo metodo è possibile ridurre ulteriormente i tempi di miscelazione, sottoponendo comunque il prodotto a un trattamento delicato.

Prodotti a base di pomodoro

La lavorazione del pomodoro è fonte di grave usura per le apparecchiature. L'elevata acidità e salinità di questo ingrediente richiedono esperienza e competenze speciali in fase di progettazione e scelta dei materiali.

La valvola Alfa Laval Unique SSV a corsa lunga garantisce livelli minimi di perdita di carico e resistenza meccanica. Per il concentrato di pomodoro ad alta densità, le valvole a sfera a passaggio totale di Alfa Laval riducono al minimo la perdita di carico e sono ispezionabili in tutte le loro parti prima del lavaggio in loco (CIP, Cleaning-In-Place).



OGGI



2050

NEL 2050 SARÀ NECESSARIO IL **70%** DI CIBO IN PIÙ PER SFAMARE UNA POPOLAZIONE MONDIALE DI 9,6 MILIARDI DI PERSONE.

Fonte: Nazioni Unite, 2013



Prodotti a base di soia

La soia è un alimento importante in tutto il mondo. I prodotti di soia richiedono il massimo livello di pulizia dei serbatoi, in quanto gli impasti a base di soia invecchiano per lunghi periodi al loro interno, dando luogo all'accumulo di residui.

I sistemi di lavaggio per serbatoi offerti da Alfa Laval eseguono operazioni di pulitura ben definite, efficienti e ad alto impatto, in grado di rimuovere tutti i residui. Oltre a offrire tempi di pulitura più rapidi rispetto alle apparecchiature tradizionali, questo sistema riduce notevolmente il consumo di acqua.

Alimenti per l'infanzia

La facilità di pulizia delle apparecchiature e delle linee di processo è un aspetto fondamentale, in particolare quando si tratta di alimenti per neonati pronti all'uso e latte artificiale.

Le valvole Alfa Laval Unique mixproof offrono standard igienici eccezionali. Le versioni SeatClean e HighClean offrono capacità di pulizia aggiuntive, rispettivamente per solidi e prodotti collosi. Alfa Laval Rotacheck+ è un dispositivo di monitoraggio che consente di verificare in modo intelligente i risultati delle operazioni di pulizia dei serbatoi.

Apparecchiature per ogni esigenza

Alfa Laval fornisce numerose apparecchiature per la movimentazione dei fluidi per tutte le applicazioni alimentari e le linee di processo, a partire dalle produzioni su piccola scala con pastorizzazione in barattolo fino alla produzione continua in lotti. A prescindere dalla complessità o dalle esigenze di lavorazione, Alfa Laval offre sempre l'apparecchiatura più indicata.

Minestre e salse

Quando si parla di minestre, la tradizione regna sovrana. I consumatori vogliono assaporare le ricette classiche, ma si aspettano miglioramenti in termini di sapore e consistenza e versioni più salutari (ad esempio, a ridotto contenuto di sale). Per le minestre, la praticità è un aspetto estremamente importante. I consumatori sono alla ricerca di nuove formule, nuovi sapori, opzioni salutari e prodotti di alto livello.



Alfa Laval FrontLine

Scambiatori di calore a piastre con guarnizioni che possono essere dotati di telai in acciaio inossidabile e piastre clip, particolarmente indicate per operazioni di lavorazione impegnative di prodotti alimentari. Questa apparecchiatura è in grado di gestire prodotti viscosi fino a 5.000 cps e particelle fino a 5 mm di lunghezza.



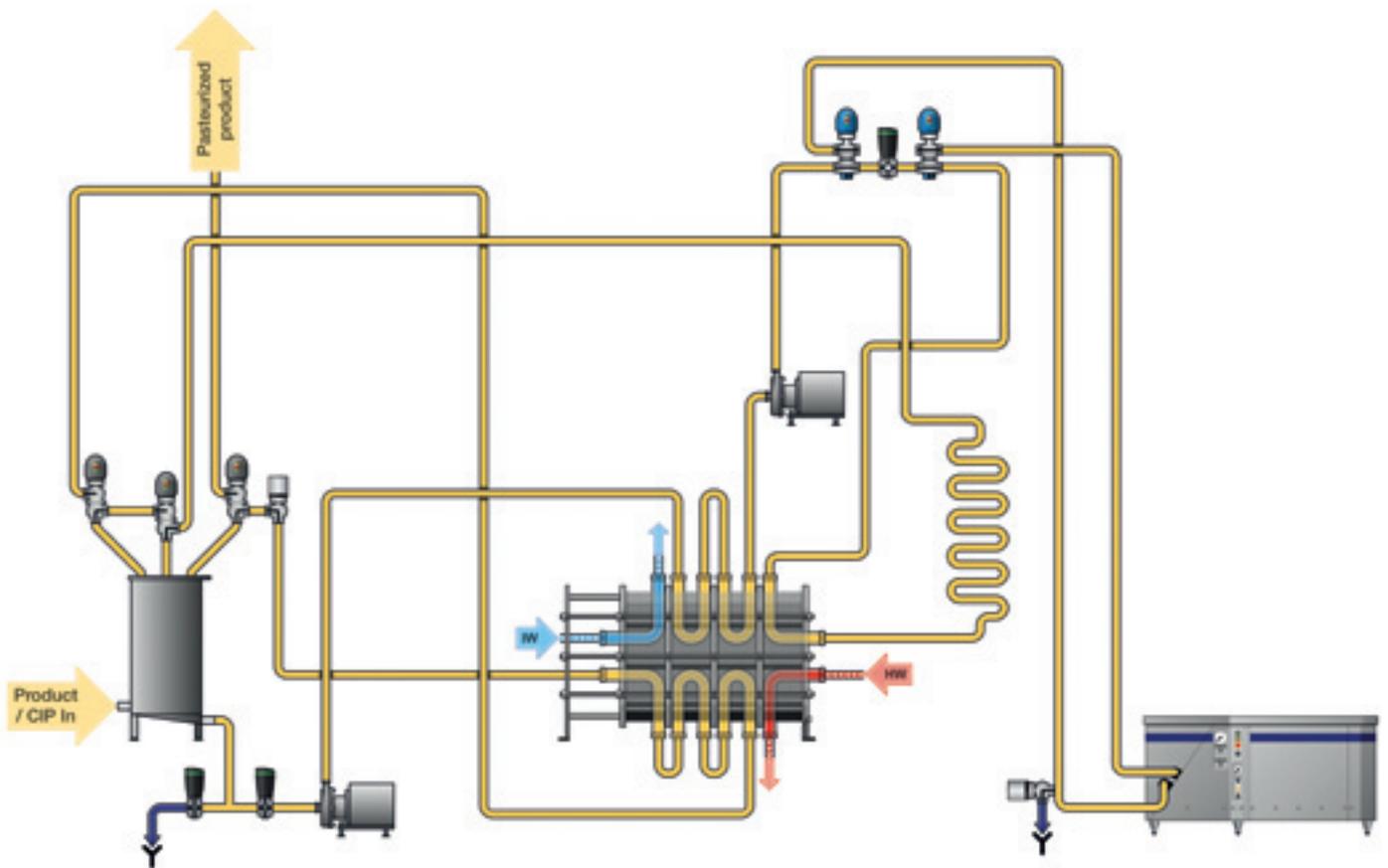
Pompe Alfa Laval LKH

L'ampia gamma di pompe centrifughe Alfa Laval ad alta efficienza offre la possibilità di selezionare la pompa più indicata in funzione dell'attività da svolgere. Una pompa ottimale consente di risparmiare energia e garantire l'integrità del prodotto.

Le combinazioni ideali per la massima efficienza

Alfa Laval FrontLine, se abbinato alle pompe Alfa Laval LKH, ne ottimizza le prestazioni congiunte per l'applicazio-

Minestre e salse



Schema di lavorazione

ne in oggetto, offrendo una maggiore efficienza e un risparmio sui costi.

Pompe rotative a lobi Alfa Laval

Alfa Laval offre una vasta gamma di pompe con vari tipi di rotore. A prescindere che l'applicazione richieda un basso fattore di taglio o la gestione di particelle di grandi dimensioni, Alfa Laval offre le pompe più adatte per ogni esigenza.

Valvola Unique mixproof per particelle di grandi dimensioni

La valvola Unique mixproof per particelle di grandi dimensioni consente il passaggio di particelle fino a 45 mm di diametro, evitando in

questo modo l'accumulo e la rottura dei pezzi contenuti in minestre e salse, oltre a ridurre la perdita di carico in condizioni di viscosità elevata.

Alfa Laval Rotacheck+

Alfa Laval Rotacheck+ consente di monitorare l'effettiva esecuzione di un

numero preimpostato di cicli di pulizia. Il processo di lavaggio in loco (CIP, Cleaning-In-Place) può essere quindi ripetuto ogni volta nello stesso modo. Si può passare rapidamente da un lotto all'altro, riducendo i tempi di inattività e sfruttando al massimo le materie prime.



Condimenti

La varietà che caratterizza i pasti di oggi risulta evidente dall'utilizzo di condimenti sempre più azzardati. I prodotti speziati ed esotici si stanno diffondendo sulle tavole, mentre i cibi tradizionali vengono reinventati con l'introduzione di nuovi ingredienti.



Miscelatore per polveri ibride Alfa Laval

Il miscelatore per polveri ibride Alfa Laval presenta due pompe con un'unica trasmissione comune, eliminando la necessità di pompe supplementari. Il suo design consente di introdurre nell'impasto fino al 50% di contenuto di materia secca, garantendo velocità ed efficienza nella maggior parte delle applicazioni.



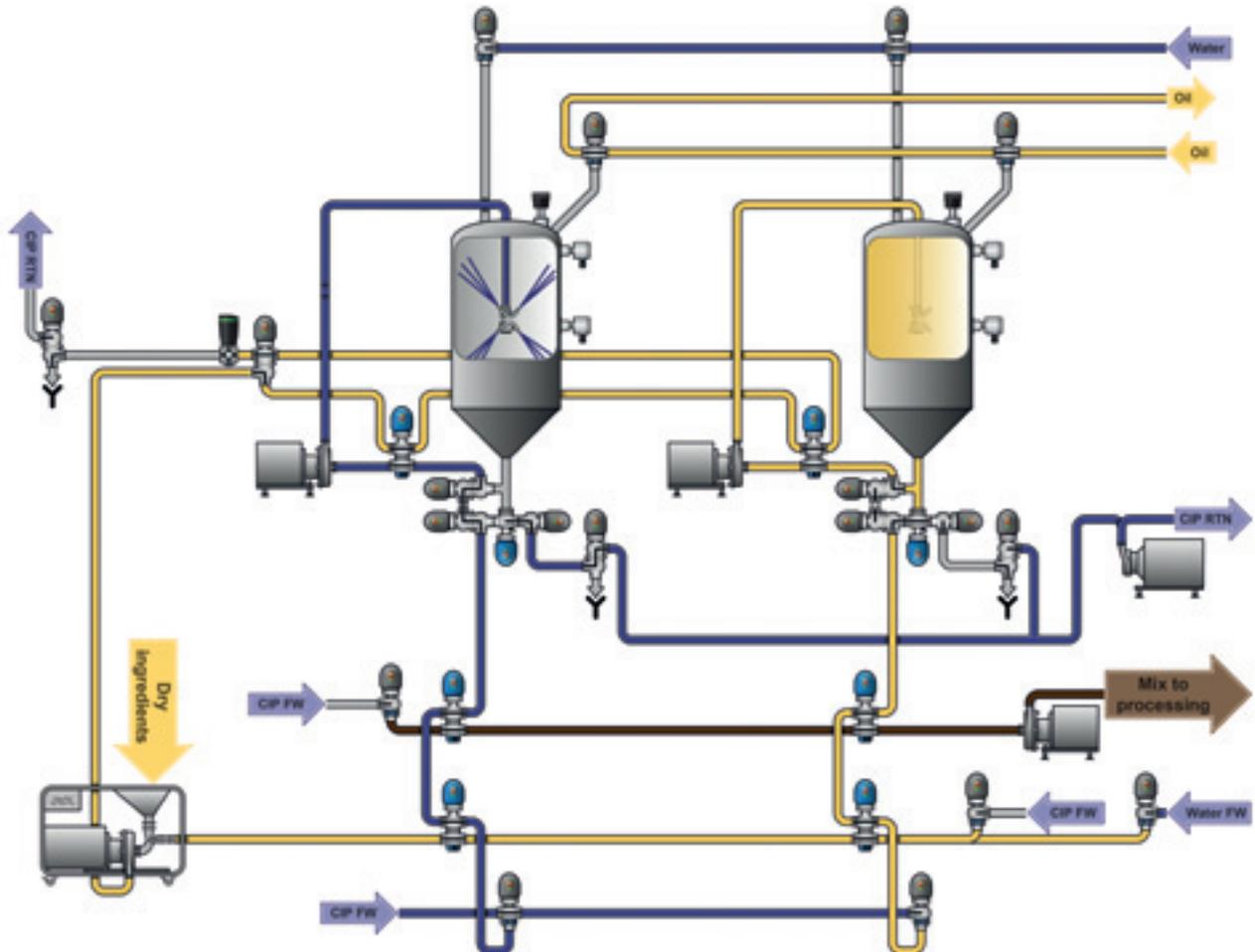
Miscelatore a getto rotante Alfa Laval

Grazie a una turbina rotante, il miscelatore a getto rotante Alfa Laval assicura una distribuzione efficiente di ingredienti liquidi e secchi nella soluzione liquida all'interno di un serbatoio di miscelazione. Il suo design esclusivo evita rotture superficiali, impedendo in questo modo l'introduzione di aria durante il processo.

Le combinazioni ideali per la massima efficienza

Il miscelatore per polveri ibride Alfa Laval, se abbinato al miscelatore a getto rotante Alfa Laval in un

Condimenti



Schema di lavorazione

serbatoio di miscelazione comune, conferisce alla soluzione un livello di omogeneità ottimale a velocità molto elevata e con un trattamento delicato. La miscela viene distribuita con efficacia sotto la superficie del liquido, garantendo una miscelazione combinata più rapida e minimizzando al contempo il ricircolo nel circuito di miscelazione.

Pompe Alfa Laval LKH

L'ampia gamma di pompe centrifughe Alfa Laval offre la possibilità di selezionare la pompa più indicata per qualsiasi applicazione, garantendo

che i prodotti e i loro ingredienti sensibili non vengano compromessi. L'ampia gamma di guarnizioni consente di soddisfare le esigenze più varie per tutti gli ingredienti e include versioni a tenuta doppia con flussaggio intermedio.

Alfa Laval ThinkTop D30

Alfa Laval ThinkTop D30 offre una soluzione semplice e affidabile per l'automazione delle valvole in applicazioni meno impegnative o linee di processo più piccole. Alfa Laval ThinkTop D30 rende più conveniente la produzione dei condimenti, con

prezzi più competitivi per i consumatori. Può essere configurato in modo semplice e veloce, premendo un solo pulsante.

Agitatori Alfa Laval EnSaFoil

Progettato per garantire una velocità uniforme per tutta la lunghezza delle alette dell'agitatore, Alfa Laval EnSaFoil è un dispositivo a risparmio energetico che offre un'elevata efficacia di agitazione. Inoltre, presenta un fattore di taglio ridotto che evita il danneggiamento delle particelle.

Prodotti a base di pomodoro

Il pomodoro è l'ingrediente principale per un'ampia gamma di prodotti, soprattutto nella categoria degli alimenti pronti al consumo. Ci sono nuovi concentrati dalla consistenza migliore che trovano sempre maggiore diffusione e la domanda di versioni più salutari a ridotto contenuto di sale e zucchero è in continuo aumento.



Valvola Alfa Laval Unique SSV a corsa lunga

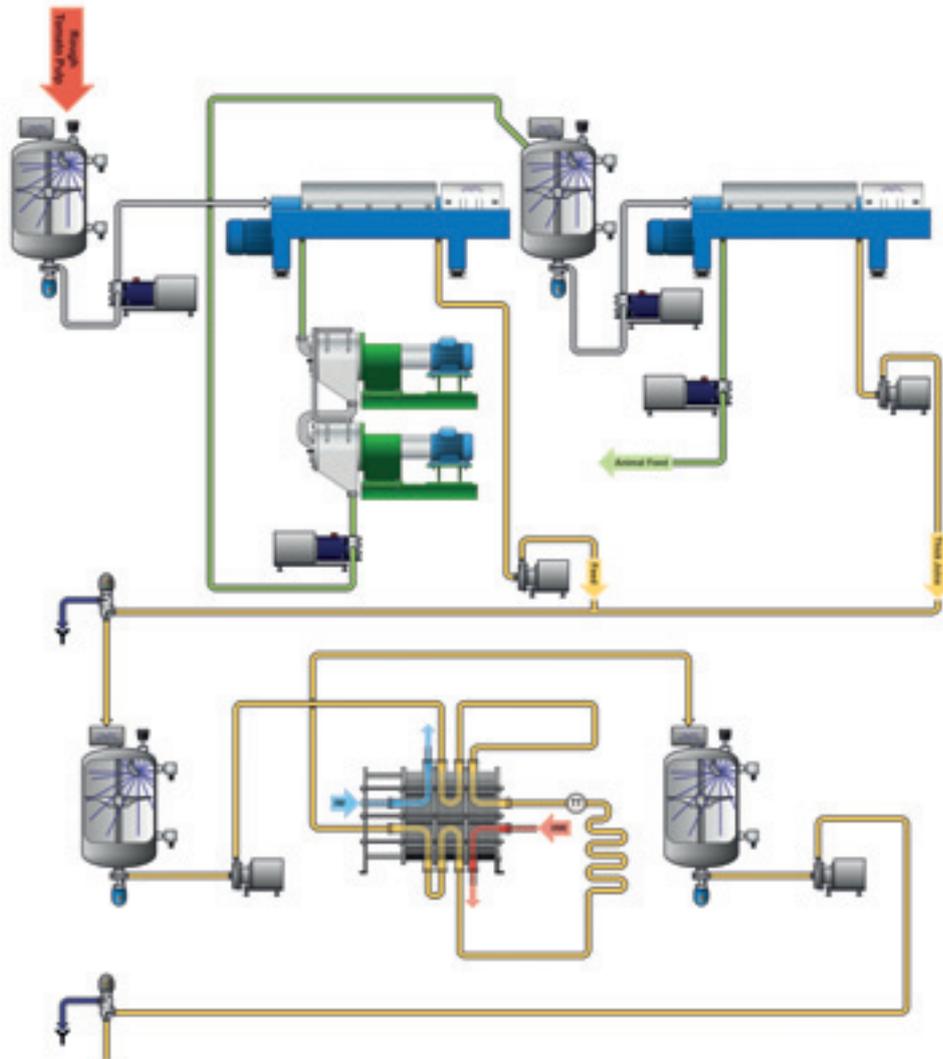
La valvola Alfa Laval Unique SSV a corsa lunga assicura una lavorazione delicata dei prodotti fluidi contenenti solidi e particelle delicate come cubetti di pomodoro. Il suo design garantisce una pulizia accurata delle guarnizioni delle valvole durante il lavaggio in loco (CIP, Cleaning-in-Place), garantendo tempi di funzionamento prolungati tra i vari cicli di lavaggio.



Pompe rotative a lobi SRU Alfa Laval

I prodotti a base di pomodoro sono particolarmente delicati per via della loro natura pseudoplastica. L'elevata efficienza volumetrica e il design a basso fattore di taglio della pompa rotativa a lobi SRU Alfa Laval la rendono ideale per queste applicazioni impegnative.

Prodotti a base di pomodoro



Schema di lavorazione

Materiali di installazione

Alfa Laval

I materiali di installazione Alfa Laval sono realizzati nella speciale lega standard AL-6XN, che offre un'elevata resistenza alla salinità e all'acidità dei prodotti a base di pomodoro.

Turbine rotanti Alfa Laval

Il contenuto di fibre, sale e zuccheri presente nei prodotti a base di pomodoro, associato al pH basso, rende difficoltosa la pulizia dei serbatoi di processo. L'alto impatto prodotto dai quattro ugelli a spruzzo delle nostre turbine rotanti garantisce una pulizia rapida ed efficiente.

Valvole a sfera Alfa Laval

Le valvole a sfera Alfa Laval consentono di ridurre al minimo la perdita di carico con i prodotti ad alta viscosità come il concentrato di pomodoro. L'apertura cava favorisce il libero passaggio di uno scovolo pulente.

TRATTAMENTO ASETTICO AFFIDABILE DI PRODOTTI A BASE DI POMODORO

Steriltom SRL è la più importante azienda in Italia nella produzione di derivati del pomodoro per pizza e sughi per la pasta. Quando l'azienda ha ampliato gli impianti di produzione a Piacenza, si è resa necessaria una nuova linea di processo asettica per garantire una lavorazione affidabile ed economica con risultati di

altissima qualità. Le valvole Unique a singolo otturatore di Alfa Laval sono state scelte per la loro capacità di funzionare perfettamente in condizioni di acidità, viscosità, e in presenza di particelle di grandi dimensioni e semi.

Nella nuova linea di processo è stato installato un totale di 15 valvole Alfa Laval Unique SSV a corsa lunga. Queste unità

coniugano il trattamento delicato di solidi e particelle delicate e un'eccezionale facilità di pulizia.

CASI DI SUCCESSO:



Prodotti a base di soia

I prodotti a base di soia si stanno diffondendo sempre più, soprattutto nei settori dell'alimentazione vegetariana e salutistica. Di questa categoria fanno parte una gamma sempre più ampia di bevande e dessert, nonché prodotti senza latticini e sostituti della carne.



Alfa Laval Rotacheck+

Per la produzione della salsa di soia, la soia viene fatta invecchiare e fermentare per mesi in appositi fusti. La superficie è spesso coperta da una schiuma formata da liquidi di coltura e proteine che può indurirsi e risultare difficile da pulire. Alfa Laval Rotacheck+ è un dispositivo semplice, completo e autonomo che garantisce la corretta esecuzione del ciclo di pulizia.



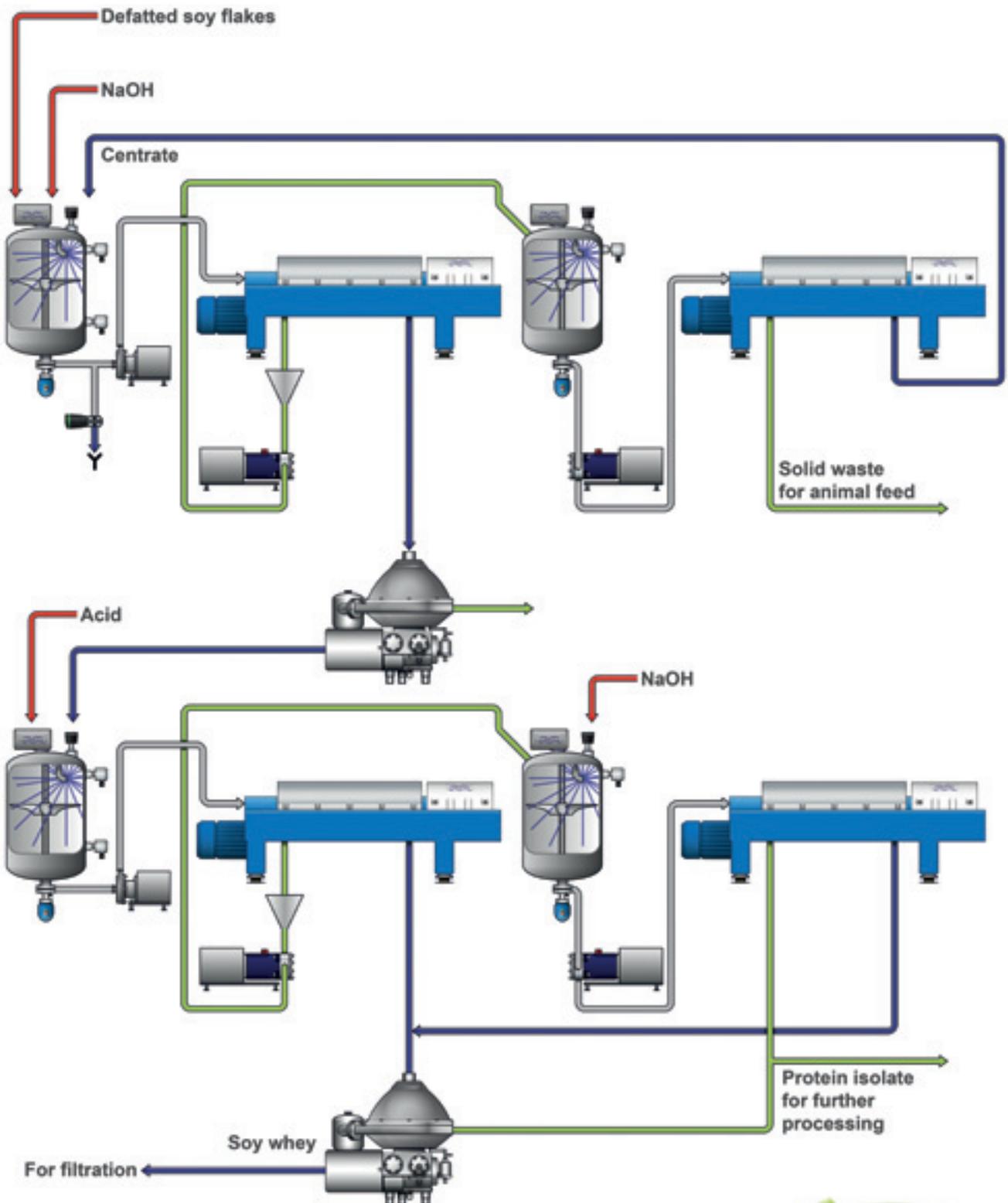
Alfa Laval Unique Control LKB

Alfa Laval Unique Control, una soluzione combinata che funge da unità di controllo di valvole e attuatore, viene utilizzata con le valvole a farfalla LKB Alfa Laval. In assenza d'aria, il processo continuerà senza interruzioni, in quanto le fluttuazioni della pressione dell'aria non influiscono sulla posizione della valvola.

Ottimizzazione e strumentazione per serbatoi

Una strumentazione affidabile assicura il controllo e il monitoraggio ottimale dei processi, giorno dopo giorno, anno dopo anno. L'ampia gamma di apparecchiature per l'ottimizzazione e la strumentazione dei serbatoi offerta da Alfa Laval semplifica il monitoraggio e il controllo dei processi.

Prodotti a base di soia



Schema di lavorazione



Alimenti per l'infanzia

Il segmento degli alimenti per l'infanzia si è evoluto su vasta scala. In alcune zone, le vendite sono aumentate di oltre il 50% negli ultimi cinque anni. I genitori che tornano a lavorare a tempo pieno sono sempre di più, quindi la praticità di questi prodotti è un importante fattore di richiamo. Inoltre, la domanda di nuove varietà è in rapida crescita.



Valvole Alfa Laval Unique mixproof e a otturatore singolo

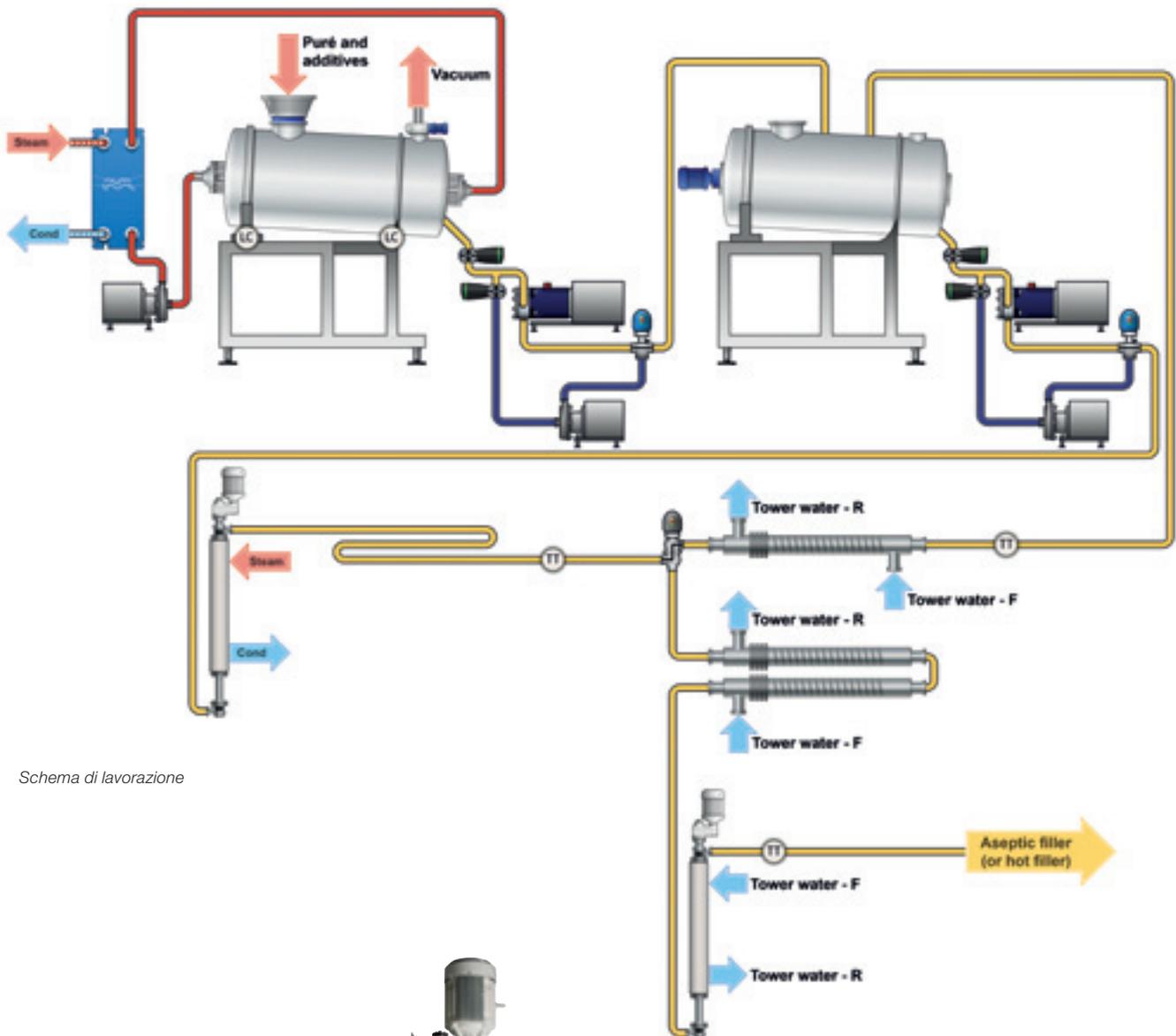
Le valvole a otturatore singolo e doppio contribuiscono a minimizzare il rischio di contaminazione. Per la maggior parte dei processi igienici sono disponibili versioni ottimizzate. La nostra opzione SpiralClean garantisce una pulizia accurata della camera di trafilamento e/o degli otturatori bilanciati superiori e inferiori, migliorando ulteriormente la sicurezza e la qualità del prodotto.



Pompe Alfa Laval SX e LKH

Alfa Laval offre un'ampia gamma di pompe centrifughe e rotative a lobi con tenute singole, doppie o flussate. In questo modo, è possibile garantire un livello di igiene estremo in un'applicazione in cui la sicurezza riveste un ruolo fondamentale.

Alimenti per l'infanzia



Schema di lavorazione

Alfa Laval Contherm®

La gamma di scambiatori di calore igienici a superficie raschiata Alfa Laval Contherm® è ideale per soddisfare i requisiti dei processi più impegnativi. Gli scambiatori di calore Contherm sono in grado di lavorare prodotti viscosi, collosi, abrasivi e sensibili al calore che possono contenere fibre o particolati. Tra le principali destinazioni d'uso troviamo i processi di riscaldamento, raffreddamento, cristallizzazione ed evaporazione.



SI PREVEDE CHE QUELLA DEGLI ALIMENTI PER L'INFANZIA SARÀ LA CATEGORIA DI CIBI CONFEZIONATI CHE CRESCERÀ PIÙ RAPIDAMENTE NEI PROSSIMI CINQUE ANNI, CON UNA CRESCITA SUPERIORE AL 7% SU BASE ANNUA.

7%

Fonte: Fonte: Zenith International

Cleaning-In-Place

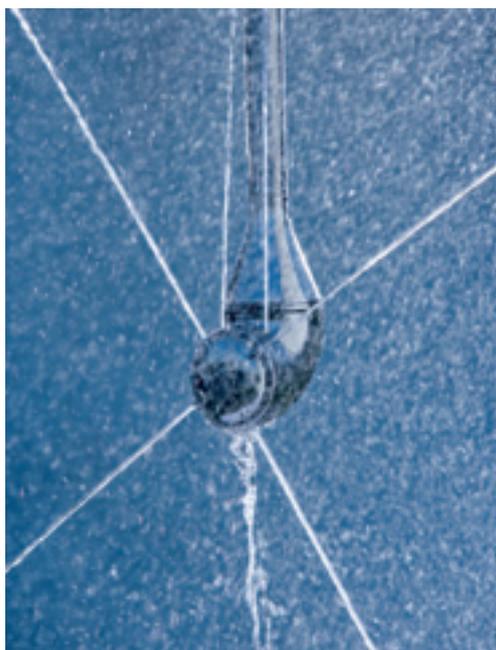
Nell'industria alimentare è fondamentale monitorare le operazioni di Cleaning-In-Place (CIP), ovvero il lavaggio in loco. L'efficienza è essenziale, sia per i risultati di pulizia che in chiave di risparmio. Il risparmio sulle operazioni CIP viene misurato in base a costi e tempi richiesti dalle operazioni di pulizia. La riduzione degli sprechi è un aspetto cruciale e per ottenere prestazioni ottimali è necessario disporre di apparecchiature configurate in modo corretto.



Riscaldamento di liquidi CIP

Alfa Laval AlfaNova è uno scambiatore di calore a piastre saldobrasato, realizzato interamente in acciaio inossidabile, che offre un'eccezionale resistenza alla corrosione. L'unità Alfa Laval AlfaNova può resistere a

condizioni estreme di temperatura e fatica meccanica, oltre che a liquidi CIP aggressivi. I suoi tempi di attività e gli eccellenti coefficienti di scambio termico garantiscono costi di proprietà ridotti.



LA TURBINA ROTANTE ALFA LAVAL TOFTEJORG TJ 20G PUÒ GARANTIRE UN RISPARMIO FINO AL

70%

SUI COSTI DI PULIZIA E FINO AL

50%

SUI TEMPI DI PULIZIA RISPETTO ALLE TRADIZIONALI TESTE DI LAVAGGIO STATICHE.



TURBINA ROTANTE ALFA LAVAL TOFTEJORG TJ 20G

La turbina rotante Alfa Laval Toftejorg TJ 20G offre un lavaggio ad alto impatto e a flusso ridotto. Viene utilizzato il 50-70% in meno di liquido detergente rispetto alle tradizionali teste di lavaggio statiche e il 20-30% in meno rispetto alle teste di lavaggio rotanti. In genere, i tempi totali di pulizia possono essere ridotti del 50% rispetto a quelli delle tradizionali teste di lavaggio statiche.



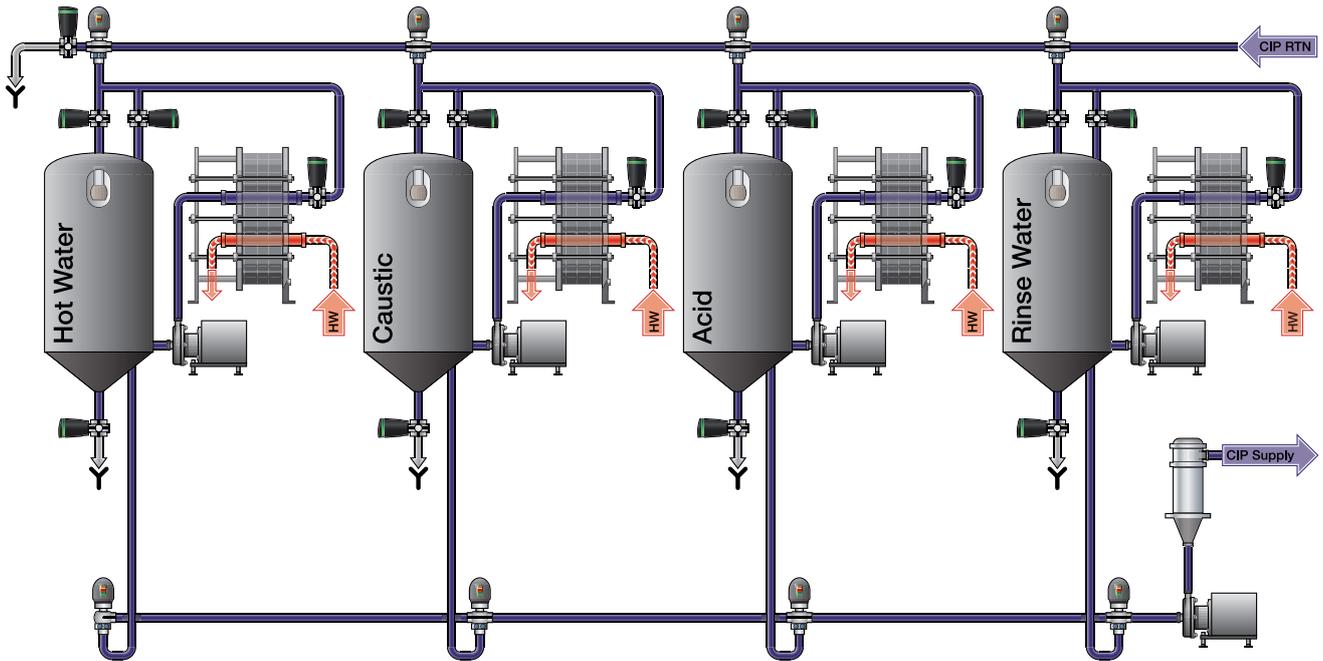
Alfa Laval Rotacheck+

Monitoraggio

Alfa Laval Rotacheck+ verifica le operazioni CIP per tutte le turbine rotanti del sistema di lavaggio dei serbatoi. La sua esclusiva intelligenza

integrata e la tecnologia di rilevazione analogica avanzata garantiscono livelli di precisione e affidabilità impareggiabili.

Cleaning-In-Place



Schema di lavorazione

Ottimizzazione dei serbatoi

Le teste di lavaggio rotanti Alfa Laval Toftejorg garantiscono una pulizia impeccabile, sempre e in ogni occasione. Con un'esclusiva configurazione igienica a clip unico, le teste di lavaggio autopulenti sono facili da installare e da ispezionare, oltre a essere dotate di un cuscinetto radente drenabile. Questi dispositivi sono certificati EHEDG e conformi agli standard 3A.

Per interventi di pulizia che richiedono un maggiore impatto, le turbine rotanti Alfa Laval Toftejorg offrono i più elevati standard di efficienza, affidabilità e igiene. Forniscono una copertura ad alto impatto a 360° in un intervallo di tempo stabilito. Le prestazioni effettive delle turbine rotanti possono essere verificate con Alfa Laval Rotacheck Basic e Rotacheck+.



TURBINA ROTANTE ALFA LAVAL TOFTEJORG SANIJET 25

La turbina rotante Alfa Laval Toftejorg SaniJet 25 effettua una pulizia a impatto indicizzato 3D in un intervallo di tempo stabilito. Funziona automaticamente e soddisfa l'esigenza di assicurare la qualità nelle operazioni di lavaggio dei serbatoi.

Servizi per l'ampliamento delle prestazioni

Gli esperti dell'assistenza Alfa Laval sono sempre pronti a intervenire attraverso la nostra rete globale. Alfa Laval offre anche un'ampia gamma di risorse e strumenti rapidi per consentirvi di ottenere le prestazioni desiderate dalle vostre apparecchiature, che possono essere configurate, adattate e ottimizzate con semplicità.

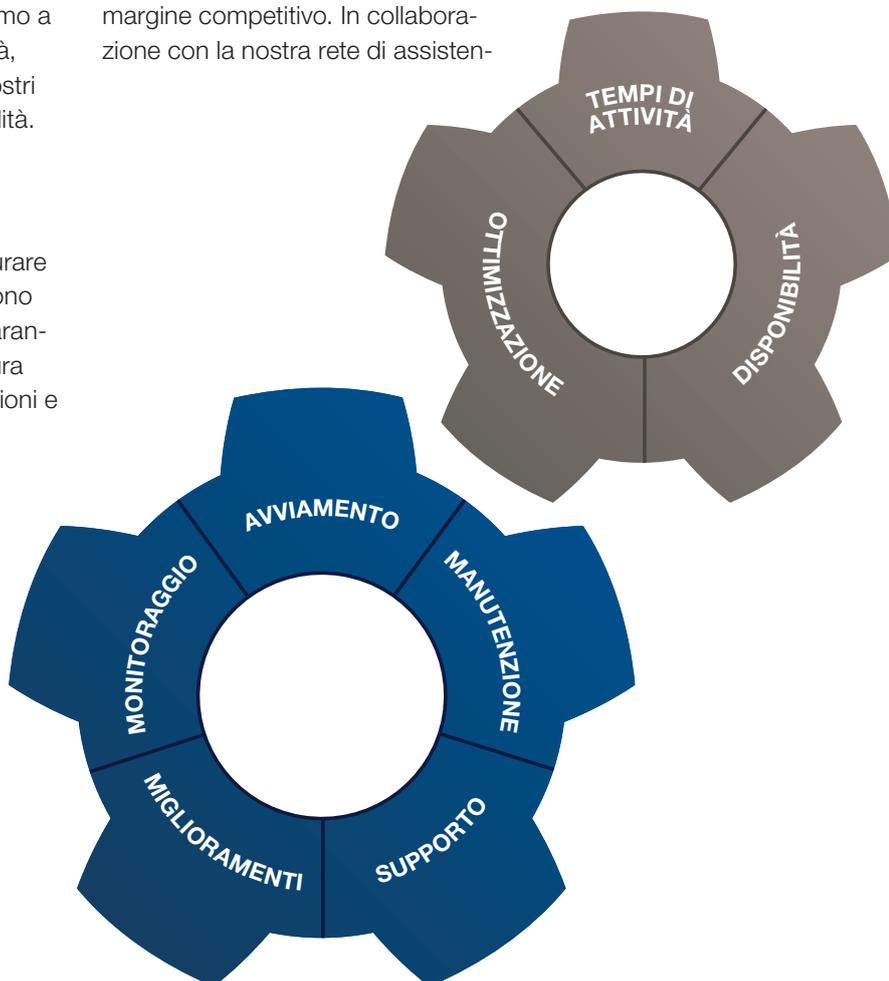
Portafoglio di servizi a 360°

L'assistenza Alfa Laval offre un'ampia gamma di ricambi, apparecchiature e servizi che coprono l'intero ciclo di vita del prodotto, a partire dalle operazioni di avviamento, supporto e manutenzione fino ai miglioramenti e al monitoraggio. Ci impegniamo a garantire la massima operatività, l'ottimizzazione costante dei vostri processi e un'elevata disponibilità.

I kit di manutenzione Alfa Laval e i pezzi di ricambio di qualità superiore, progettati per assicurare durata e prestazioni ottimali, sono sempre disponibili. Avrete la garanzia che la vostra apparecchiatura rimarrà conforme alle certificazioni e ai requisiti normativi del vostro mercato.

L'assistenza Alfa Laval ottimizza l'affidabilità e la produttività della vostra apparecchiatura, garantendo così prestazioni superiori durante l'intero ciclo di vita del prodotto che vi consentono di aumentare il vostro margine competitivo. In collaborazione con la nostra rete di assisten-

za globale, possiamo offrire accordi di assistenza personalizzati in base alle vostre esigenze specifiche, al fine di garantire prestazioni di lunga durata e un controllo dei costi.



Centri di prova, formazione e strumenti Alfa Laval

Centri di prova

Per ottimizzare i processi dei nostri clienti, possiamo eseguire una serie di prove nei seguenti ambiti:

- Reologia e pompe
- Pulizia, miscelazione e ottimizzazione delle valvole
- Scambiatori di calore a superficie raschiata
- Filtraggio a membrana e test su piccola scala

Reologia e pompe

La conoscenza dei principi di reologia è fondamentale per adattare le apparecchiature di processo e i sistemi idraulici alle diverse applicazioni, in quanto consente di assicurare prestazioni ottimali ed efficienza energetica in funzione del processo specifico. Studiamo le proprietà reologiche dei prodotti specifici del cliente e utilizziamo le informazioni acquisite, ad esempio, per garantire la scelta della pompa più adatta.

Pulizia, miscelazione e ottimizzazione delle valvole

Presso questo centro di prova, utilizzando il prodotto specifico del cliente possiamo ottimizzare le prestazioni dei suoi processi in termini di pulizia, miscelazione e ottimizzazione delle valvole.

Scambiatori di calore a superficie raschiata

Molti scambiatori di calore raggiungono il termine della vita utile a causa delle incrostazioni quando vengono utilizzati con fluidi appiccicosi. La nostra gamma di scambiatori di calore a superficie raschiata offre una soluzione a

questo problema. Presso questo centro di prova possiamo garantirvi che verrà scelto lo scambiatore di calore più indicato per l'applicazione in oggetto.

Filtraggio a membrana e test su piccola scala

Vengono eseguiti dei test per individuare le membrane più adatte e ottimizzarne le prestazioni utilizzando il prodotto specifico del cliente.

Strumenti e supporto

Strumenti di configurazione

Software di selezione CAS (computer-aided-selection)

Il software CAS di Alfa Laval consente di ridurre al minimo i costi di esercizio dell'impianto, ottimizzando al contempo le procedure di manutenzione e assistenza. Il software CAS contiene

disegni, codici degli articoli e listini ricambi.

Portale CAD (computer-aided design)

Il portale CAD di Alfa Laval offre disegni dimensionali della maggior parte delle apparecchiature per la movimentazione dei fluidi, semplificando l'utilizzo dei prodotti Alfa Laval per la progettazione di processi e impianti completi.

Ordinazione

Alfa Laval vanta una rete globale di channel partner di alto livello, a garanzia di procedure di ordinazione e consegna semplici e rapide.

Documentazione

Per tutte le apparecchiature Alfa Laval è disponibile la relativa documentazione dettagliata. Le apparecchiature Alfa Laval hanno ricevuto la certificazione EHEDG e rispettano le linee guida sugli standard igienici. Sono disponibili anche apparecchiature conformi agli standard 3A.



Formazione

Il programma di formazione Alfa Laval offre sia webinar che corsi di eLearning e in aula per garantire una rapida acquisizione delle competenze necessarie nell'area di interesse. I nostri corsi in aula relativi ai prodotti e alle applicazioni sono destinati a utenti con diverse competenze, dal livello base a quello più avanzato e specializzato, e prevedono presentazioni, esercizi e attività pratiche. Possiamo anche fornire corsi di formazione personalizzati per soddisfare esigenze specifiche.

Per maggiori informazioni sulla nostra offerta di prodotti e servizi, visitate il sito www.alfalaval.it/logicalimentare

Componenti per processi ali

Pompe



Pompe rotative a lobi SRU Alfa Laval

Stabili, solide e affidabili, le pompe rotative a lobi SRU Alfa Laval garantiscono un pompaggio delicato ed efficiente, minimizzando al contempo il danneggiamento di ingredienti, composti stabilizzanti e particolari.



Pompe rotative a lobi SX Alfa Laval

Le pompe rotative a lobi SX Alfa Laval soddisfano i requisiti igienici più elevati e, garantendo un basso fattore di taglio un'estrema facilità di pulizia e un ridotto danneggiamento dei prodotti.



Pompe centrifughe LKH Alfa Laval

La gamma di pompe centrifughe LKH Alfa Laval è disponibile in più versioni, con modelli ad alta pressione, UltraPure, multistadio e autoadescente, per soddisfare la maggior parte delle esigenze del settore alimentare.

Gestione delle portate



Alfa Laval Unique Control LKB

Il sistema di controllo e automazione valvole di Alfa Laval dispone di un'unità di controllo e di un attuttore integrati. Utilizzato in combinazione con le valvole a farfalla LKB Alfa Laval, fornisce una soluzione affidabile e intelligente per i processi alimentari, offrendo un controllo totale della valvola. Il sistema può essere avviato premendo un solo pulsante, eliminando così la possibilità di errori umani.



Valvola Unique mixproof per particelle di grandi dimensioni

Ideale per minestre e salse contenenti particelle di grandi dimensioni come pezzi di carne e verdura, la valvola Alfa Laval Unique mixproof per particelle di grandi dimensioni è progettata per lavorare prodotti alimentari viscosi riducendo al minimo la perdita di carico e i danni arrecati ai prodotti, ed eliminando il rischio di ostruzioni.



Valvola Alfa Laval Unique SSV a corsa lunga

La valvola Alfa Laval Unique SSV a corsa lunga riduce al minimo il fattore di taglio del prodotto. Trova largo impiego nelle applicazioni con prodotti a base di pomodoro, in cui l'assottigliamento al taglio rappresenta un problema.



Materiali di installazione



Leghe AL-6XN Alfa Laval

Disponibili in tubi e curve, le leghe AL-6XN Alfa Laval garantiscono resistenza alla corrosione per alimenti problematici ad alta salinità o con pH basso, ad esempio i prodotti a base di pomodoro.



Opzioni di consegna

Singoli pezzi: l'intera gamma di prodotti è disponibile in quantitativi da uno a nove pezzi.

Scatola da 10: imballaggi robusti con marcature chiare proteggono i prodotti.

Certificazione

I certificati (3.1) sono ora disponibili in un database online all'indirizzo www.alfalaval.com/certificates.

mentari innovativi

Riscaldamento e raffreddamento



Alfa Laval FrontLine

FrontLine è la scelta ideale per processi igienici che richiedono elevate prestazioni e un trattamento delicato del prodotto, tempi di esercizio prolungati e una pulizia impeccabile. Questa apparecchiatura gestisce prodotti viscosi fino a 5.000 cps e particelle fino a 5 mm di lunghezza.



Alfa Laval BaseLine

Semplice e robusta, con telaio economico e funzionamento a bassa pressione (fino a 10 bar), l'unità Alfa Laval BaseLine svolge la maggior parte delle attività di riscaldamento e raffreddamento per prodotti a bassa viscosità.



Piastre Gemini Alfa Laval

Le piastre Gemini Alfa Laval offrono protezione contro la contaminazione e consentono di trasferire gli alimenti con semplicità ed efficienza, fornendo un'ulteriore garanzia di sicurezza in applicazioni sensibili quali gli alimenti per l'infanzia.

Ottimizzazione dei serbatoi



Miscelatore per polveri ibride Alfa Laval

Versatile e mobile, caratterizzato da un design con pompa a due stadi e motore di azionamento unico e da un funzionamento con pressione di uscita fino a 4 bar, il miscelatore per polveri ibride Alfa Laval può essere utilizzata indifferentemente con polveri CMC complesse e per la lavorazione di altri composti stabilizzanti e latte in polvere.



Miscelatore a getto rotante Alfa Laval

Un efficiente miscelatore di liquidi, soprattutto se usato insieme al miscelatore per polveri ibride Alfa Laval, il miscelatore a getto rotante garantisce una miscelazione uniforme all'interno del serbatoio in tempi molto più brevi rispetto agli agitatori tradizionali, prevenendo al contempo la stratificazione delle polveri nei serbatoi.



Alfa Laval TJ 20G

Alfa Laval TJ 20G è un dispositivo di lavaggio con turbina rotante a 4 ugelli ad alto impatto che esegue rotazioni a ciclo continuo, assicurando la copertura totale della superficie e la pulizia efficiente di tutti i componenti critici.

Strumentazione



Trasmittitore di flusso Alfa Laval

Il design del trasmettitore di flusso Alfa Laval previene le perdite di carico, un aspetto importante per i prodotti alimentari viscosi. Gli interni a contatto con il prodotto si conservano sempre levigati, risultando molto facili da pulire.



Cella di pesatura Alfa Laval

Progettata per essere integrata con i piedi del serbatoio, la cella di pesatura Alfa Laval offre una misurazione ad alta precisione e senza impatto, ideale per attività di miscelazione, dosaggio, regolazione e controllo dei lotti nelle applicazioni alimentari.



Trasmittitore di temperatura Alfa Laval

Il trasmettitore di temperatura Alfa Laval consente un monitoraggio accurato delle temperature di processo dei prodotti alimentari sensibili che possono essere danneggiati in caso di scostamento dai parametri impostati.

Alfa Laval in breve

Alfa Laval è Leader globale nella fornitura di componenti specializzati e soluzioni ingegneristiche.

I nostri componenti, processi e servizi sono finalizzati ad assistere i clienti nell'ottimizzazione delle prestazioni dei loro processi. Sempre e in ogni occasione.

Aiutiamo i nostri clienti a riscaldare, raffreddare, separare e trasportare prodotti quali olio, acqua, sostanze chimiche, bevande, alimenti, amido e prodotti farmaceutici.

La nostra organizzazione globale lavora in stretto contatto con clienti in quasi 100 paesi per aiutarli ad essere all'avanguardia nel proprio settore.

Come contattare Alfa Laval

Consultate il sito www.alfalaval.com dove sono disponibili le informazioni aggiornate riguardanti le sedi Alfa Laval nei vari Paesi del mondo.