

Memorial Descritivo:

Modelo:

ASK 152-6.5-700

1- Descrição:

Sistema industrial de resfriamento contínuo em espiral para produtos alimentícios sensíveis - **Modelo ASK 152-6.5-700 , marca ALCO Food Machines.**

Baseado em tecnologia de esteira espiral vertical multicamadas, projetado para aplicações alimentícias de alta exigência térmica e estrutural. Estrutura é construída integralmente em aço inoxidável, com câmara fechada sanitária e sistema de transporte interno por esteiras metálicas modulares dispostas em múltiplos níveis, permitindo maximização da área de resfriamento em espaço reduzido. O funcionamento ocorre por meio do deslocamento contínuo do produto ao longo da espiral, garantindo resfriamento progressivo, uniforme e controlado.

2- Características Técnicas:

O equipamento apresenta características técnicas específicas que o diferenciam de soluções convencionais disponíveis no mercado nacional:

- ◆ **Tecnologia de espiral multicamadas**

Permite alta capacidade produtiva em espaço reduzido, com maior tempo de residência térmica sem aumento de área fabril.

- ◆ **Sistema de ventilação forçada controlada**

Garante distribuição homogênea do ar e resfriamento uniforme, evitando zonas térmicas desiguais.

- ◆ **Processo contínuo automatizado**

Elimina manuseio manual e reduz variabilidade do processo.

- ◆ **Resfriamento progressivo para produtos sensíveis**

Essencial para waffles tipo Liège, que possuem alto teor de açúcar e gordura, exigindo controle térmico preciso.

◆ **Construção sanitária europeia**

Equipamento totalmente em aço inoxidável, adequado para indústria alimentícia com alto padrão de higiene.

◆ **Eficiência térmica com baixa perda de umidade**

Sistema projetado para minimizar desidratação do produto durante o resfriamento

⚠ **DIFERENCIAÇÃO EM RELAÇÃO AO MERCADO NACIONAL**

Equipamentos disponíveis no mercado nacional são, em sua maioria:

- túneis lineares simples
- sistemas de resfriamento estático
- esteiras abertas sem controle de fluxo de ar

Esses sistemas não possuem:

- configuração espiral compacta
- múltiplos níveis de processamento
- controle de ventilação uniforme
- capacidade de resfriamento contínuo em alta densidade

Portanto, não atendem aos requisitos técnicos necessários para o processo específico de resfriamento de waffles industriais de alta padronização

3-Aplicação:

O equipamento será utilizado especificamente no processo industrial de resfriamento de waffles tipo Liège, após a etapa de cocção em forno industrial.

Os waffles apresentam características críticas:

- alto teor de açúcar (açúcar pérola)
- superfície caramelizada
- estrutura interna aerada

Essas características exigem resfriamento controlado para evitar:

- deformação estrutural
- condensação superficial
- perda de textura crocante

- aderência em embalagens

O sistema permite:

- resfriamento gradual e uniforme
- estabilização térmica antes da embalagem
- padronização da qualidade final
- aumento da vida útil (shelf life)

4-Fotos do Equipamento:



