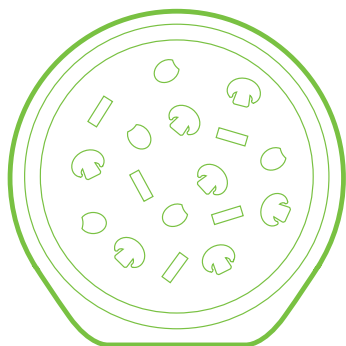


GasN₂ Equipos Cromatográficos de Gases Sector alimentario



Las expectativas de los consumidores de productos envasados centran su foco no sólo en la calidad *per se* de la materia prima sino también en cuestiones como el mantenimiento de las propiedades organolépticas inalteradas, que su aspecto sea atractivo y apetecible o que sus vidas medias sean prolongadas en el tiempo, todo ello consiguiendo productos saludables y seguros para su consumo. Por estas razones, la industria alimentaria ha desarrollado en las últimas décadas sistemas cada vez más eficaces para satisfacer todas estas demandas del gran público.

El deterioro de los productos alimentarios comienza tan pronto como se produce su cosecha o matanza. La propia naturaleza del producto, su pH y contenido de agua son factores de partida clave en este proceso así como los procesos celulares y bioquímicos que tienen lugar en sus tejidos o el tipo y cantidad de microorganismos presentes. Seguidamente, desde el momento que empieza su manipulación, entran en juego otros factores externos: la temperatura de conservación, la presencia de luz, la higiene y cuidado con que se tratan los productos en las cadenas de producción...

En este marco, el objetivo fijado es conservar los productos alimentarios para que se mantengan saludables durante el mayor tiempo posible sin alterar sus propiedades intrínsecas de partida y con una apariencia impecable. Es aquí donde entran en juego los sistemas y materiales de envasado, pero es sobretodo el uso de atmosferas protectoras de envasado que aporta el cambio más significativo y ventajoso en el campo, reduciendo y desacelerando los procesos de deterioro.

Los equipos de gases diseñados y producidos por GasN₂ para uso alimentario, emplean gases de origen natural para obtener atmosferas protectoras adaptadas a cada tipo de producto y sistema de envasado. Nuestras mezclas de gases en base nitrógeno u oxígeno cumplen toda la legislación y normativas aplicables al sector y no contienen dióxido de carbono, responsable en gran parte de alteraciones del pH, cambios de color, aparición de exudados y descenso de la presión de los envases. Igualmente, nuestras mezclas no contienen monóxido de carbono, aditivo específicamente prohibido en la legislación vigente.

Ventajas:

- Mejora de las propiedades organolépticas

Color
Olor
Textura
Sabor

- Mantenimiento del pH natural del producto
- Reducción de la condensación y exudados
- Eliminación de las pérdidas de presión y formación de rechupes
- No se produce abombamiento de los envases
- MAP de origen 100% natural sin necesidad de aditivos

Beneficios:

- Alargamiento de la vida comercial de los productos
- Productos más apetecibles y con mejor aspecto

- Mayor ahorro
- Mayor satisfacción del cliente final

Datos Técnicos

Equipo

Display digital
Software a medida
Aplicación para conexión remota 24/7
Aqupos ampliables
Plug&play

TOP ECO

● ○
● ○
● ●
● ○
○ ●

Gas

Composición variable
Trazabilidad
Estabilizador de pureza
Certificación alimentaria

● ○
● ●
● opcional
● ●

Servicios

Control periódico de calibrajes
Programas de mantenimiento adaptados

● opcional
● ○



SERIE	MODELO	aire P _{in} bar	gas P _{out} bar	unidad de control				unidades cromatográficas extra			
				largo mm	ancho mm	alto mm	peso kg	largo mm	ancho mm	alto mm	peso kg
ECO	GN3/GO3	8 - 13	P _{in} -1	1050	600	1700	220				
	GNO3	8 - 13	P _{in} -1	1050	600	1700	270				
TOP	GN3/GO3	8 - 13	P _{in} -1	900	465	1515	214				
	GN6/GO6	8 - 13	P _{in} -1	900	465	1515	263				
	GN9/GO9	8 - 13	P _{in} -1	900	465	1515	313				
	GN15/GO15	8 - 13	P _{in} -1	900	465	1515	153	950	450	2240	360
	GN27/GO27	8 - 13	P _{in} -1	900	465	1515	153	950	450	2240	535
	GN54/GO54	8 - 13	P _{in} -1	900	465	1515	153	950	900	2240	886

*GN: generadores de base nitrógeno; GO: generadores de base oxígeno; GNO: generadores de mezcla duales

gasN₂

GasN2 Itrogen S.L.
Roure Gros 23
Poligon industrial Mas d'en Cisa
08181 Sentmenat. Barcelona
(+34) 937 154 047
www.gasn2.com
info@gasn2.com

