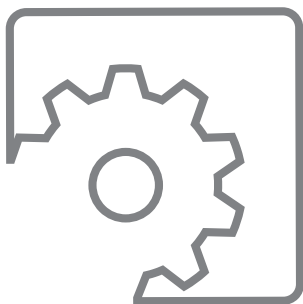




STICKSTOFFGENERATOREN ISOLCELL FÜR DIE VERPACKUNG VON SCHINKEN UND WURST

CASALE SPA

Werk in Casale di Felino - Parma



Die Lebensmittelindustrie Casale ist seit Jahren ein bedeutendes Unternehmen in der italienischen und europäischen Landwirtschafts- und Lebensmittelindustrie.

Über die Jahre ist das Werk mehrmals vergrößert worden und erreicht mittlerweile eine Jahresproduktion von ca. 200.000 Schinken, darunter den berühmten Parma-Rohschinken DOP und nationale und ausländische Rohschinken, sowie die Kapazität, in der Woche 8000 Schinken und andere Wurstwaren aufzuschneiden.



MERKMALE DER STICKSTOFFANLAGE:

- 2 Stickstoffgeneratoren Modell S4
- Gesamt-Durchflussmenge 60 Nm³/h
- Lebensmittelechter Stickstoff E 941, Reinheit 99,5%

ZU LÖSENDE PROBLEME

Der Kunde war auf der Suche nach einer Anlage, die den für seine Produktionsprozesse notwendigen Stickstoff erzeugen konnte. Gleichzeitig wollte er die Anteile an Stickstoff und Kohlendioxid in den an die verschiedenen Aufschnittverpackungsstationen geschickten Gasmischungen überwachen.



STICKSTOFFGENERATOR ISOLCELL DIE WIRTSCHAFTLICHE UND SICHERE LÖSUNG

Im September 2017 kaufte Casal Spa zwei Stickstoffgeneratoren Isolcell und einen Analysatoren Isolcell Gas Analyzer Seleca für Stickstoff-Kohlendioxid mit 8 Eingängen.



Modell	Menge	Stickstoff-Durchflussmenge	O ₂ -Gehalt	Zubehör
PSA S4	2	60 m³/hr	0,5 %	Multiplex-Stickstoff-Kohlendioxid-Analysator