

# LIX-shooter®

## El innovador sistema de refrigeración



Instalación LIX-shooter®

**Generalidades:** El LIX-shooter® de Linde Gas es un sistema de inyección de líquido criogénico que se instala en la parte inferior de las máquinas. Este sistema está diseñado para trabajar con Nitrógeno Líquido o con Dióxido de Carbono Líquido como elementos refrigerantes. Cuando se precisa un enfriamiento rápido y eficaz sin equipo adicional, LIX-shooter® es la respuesta. Puede instalarse en maquinaria de proceso nueva o ya existente, con necesidades mínimas de espacio y enfriando el producto directamente. Debido a la rapidez de enfriamiento, mantenemos la calidad inicial del producto, ya que la separación de fases es muy escasa, las tensiones sobre el producto son pequeñas y las pérdidas de aromas reducidas. El LIX-shooter® trabaja inyectando una cantidad fija de refrigerante directamente en la masa de producto. El refrigerante se evapora en contacto con el mismo, absorbiendo calor, y el gas frío sigue enfriando mientras se desplaza hacia la parte superior de la maquinaria de proceso.

**Aplicaciones típicas:** El LIX-shooter® puede utilizarse en una amplia gama de productos que necesiten enfriamiento rápido, tales como:

- Productos cárnicos y vegetales antes de darles forma.
- Sopas
- Salsas
- Productos de pasta y pulpa
- Alimentos infantiles
- Purés

Éstas son sólo algunas de las aplicaciones posibles. Llámenos si quiere saber si es adecuado para su aplicación.

LIX-shooter® es una marca comercial registrada del Grupo Linde.

**Higiene:** El LIX-shooter® ha sido diseñado de acuerdo con rigurosos principios de higiene:

- Todas las superficies de la zona en contacto con el producto son inertes.
- Todas las superficies de la zona en contacto con el producto están pulidas.
- Se han evitado las zonas muertas.
- Todas las superficies en contacto con el producto son autovaciables o autodrenantes.

**Características del LIX-shooter®:**

- Alto rendimiento, hasta el 98%.
- Alta capacidad.
- Inhibe el crecimiento de microorganismos gracias al enfriamiento rápido de los productos calientes.
- Reduce la pérdida de aromas.
- Puede instalarse en equipos existentes o en nuevos.
- Necesita muy poco espacio para su instalación.
- Se limpia a la vez que la superficie del recipiente.
- No necesita limpieza extra.

**Datos técnicos:**

Dimensiones: (H x L x A) 240 x 220 x 150 mm.

Rendimiento/

Presión del depósito:

N<sub>2</sub>: aproximadamente 3,5 kg./min. a 3 bar (g).

CO<sub>2</sub>: aproximadamente 13 kg./ min. a 16 bar (g).

**Ejemplo de aplicación:**

Producto	Carne picada en un mezclador
Volumen	1400 kg.
Temperatura de entrada	+4,5 °C
Temperatura de salida	-1,5 °C a -2 °C
Tiempo de inyección	100 segundos
Temp. de descarga del gas	-15 °C
Rendimiento	90%
Gas utilizado	Dióxido de carbono
Número de <i>shooters</i>	6.

**Opciones:**

- Sujeción de seguridad.
- Instrucciones de control.
- Cilindro de acero inoxidable.
- Kit de instalación.

**Nuestros expertos están a su disposición para asesorarle.**

**Región Nordeste:**

Bailén, 105 - 08009 BARCELONA  
Tel. Call Center: 902 426 462 - Fax: 902 181 078  
e-mail: ccenternordeste@es.linde-gas.com

**Región Levante:**

Camino de Liria s/n, Apdo. de Correos, nº25  
46530 PUÇOL (Valencia)  
Tel. Call Center: 902 426 463 - Fax: 961 424 143  
e-mail: ccenterlevante@es.linde-gas.com

**Región Centro:**

Ctra. Alcalá - Daganzo, km. 3,8  
Pol. Ind. Bañuelos, Haití, 1  
28806 ALCALÁ DE HENARES (Madrid)  
Tel. Call Center: 902 426 464 - Fax: 918 776 110  
e-mail: ccentercentro@es.linde-gas.com

**Región Sur:**

Pol. Ind. Ciudad del Transporte,  
Real de Vellón, P-27  
11591 JEREZ DE LA FRA. (Cádiz)  
Tel. Call Center: 902 426 465 - Fax: 956 158 064  
e-mail: ccentersur@es.linde-gas.com