

## Descripción de la tecnología

El sistema consiste en un tornillo sinfín, que mueve el producto.

La cuna que forma el sinfín dispone de una cámara por donde se hace circular un fluido caliente o frío, según las necesidades del proceso.

Las hélices del sinfín están modificadas para lograr un volteo del producto y maximizar el contacto con las paredes de la cuna.

La cuna del sinfín es un intercambiador de flujo cruzado por el que el fluido circula a través de un laberinto, para aumentar el tiempo de retención y favorecer el intercambio.

El exterior de la cuna se aísla para reducir las pérdidas térmicas.

El sistema puede funcionar de forma continua o por lotes.

El sinfín está preparado para hacer ciclos en ambas direcciones hasta lograr el efecto deseado en el producto (calentamiento o enfriamiento)



En función de las necesidades del proceso, puede ser utilizado para :

- Secar
- Calentar
- Enfriar

El fluido que aporta la energía térmica puede ser:

- Agua caliente.
- Agua fría
- Vapor

## Aplicaciones

Esta tecnología es adecuada para el trabajo con materiales pulverulentos.

Permite calentar o enfriar este tipo de productos.

Es un sistema que permite el tratamiento térmico de productos y residuos agroalimentarios, usando vapor o aceite térmico como fluido de calentamiento .

Facilita los procesos de pasteurizado y esterilizado de estos productos.

Este tecnología se ha utilizado en:

- Enfriado de harinas para la fabricación de productos de repostería.
- Preparación de ingredientes destinados a la industria cosmética.
- Higienización de residuos agroalimentarios.
- Esterilización de cáscaras de huevo.

