

LIMPIEZA POR ULTRASONIDOS

SECTOR ALIMENTACIÓN

La limpieza por ultrasonidos BRIO de AJ Tecno Innovacions funciona como un microcepillado que alcanza toda la geometría de la pieza, consiguiendo **la mejor limpieza, higienización y desinfección en poco tiempo**. Se puede incorporar en las líneas de producción de forma totalmente automatizada, sin necesidad de operario y aprovecha durante semanas el mismo fluido de limpieza.

Tras 15 años de investigación y desarrollo, el diseño optimizado de nuestras **placas ultrasónicas** las hace **tres veces más eficientes** que las placas estandar. Conseguimos un **gran ahorro de agua, químicos y energía en un 20% menos de tiempo de lavado**.

LÍNEA BR-FOOD

La línea BR-FOOD ha sido especialmente diseñada para los máximos resultados de limpieza, higienización y desinfección.

Nuestra tecnología es la única capaz de cumplir con los altos estándares de seguridad e higiene de la industria. Conseguimos no solo eliminar completamente las bacterias, sino también inhibir el crecimiento de los microorganismos.

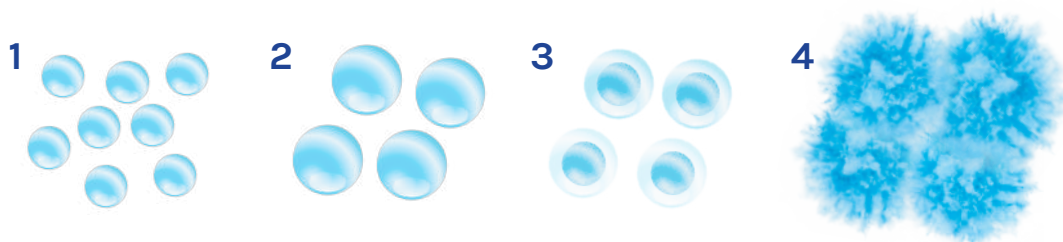
- **Equipos de 150 a 7.500 L.**
- **Oil Push System con cuba auxiliar.** Sistema exclusivo para la decantación de aceites.
- **Elevador automático con bateo, vaivén** que separa la suciedad desprendida.
- **Parrilla de carga** para manipular las piezas sin esfuerzo.
- **Panel de control táctil** con autómatas y módulo de temperatura.
- **Interfaz de usuario** intuitivo y fácil de utilizar
- **Modo manual y auto**, con programación del ciclo y tiempo de lavado.
- **Aislamiento térmico-acústico** con tapa calorifugada opcional.
- **Tapa automática.** Opcional para menos de 1000 L.
- **Chasis, cuba y panelado exterior en AISI 316**, con la máxima protección anticorrosión para el sector alimentario.
- **Patas regulables en inox-goma.** Máxima adherencia sin corrosión.
- **Módulo de seguridad y parada de emergencia.**



ULTRASONIDOS BRIO ¿CÓMO FUNCIONAN?

Las ondas ultrasónicas generan diminutas burbujas en el fluido que se expanden y contraen hasta implosionar. Este fenómeno se conoce como cavitación y produce un microcepillado que alcanza el 100% de la superficie de la pieza en un tiempo muy reducido. La implosión de las burbujas produce fuerzas de corte elevadas, las cuales destruyen las paredes celulares de bacterias, hongos y otros microorganismos.

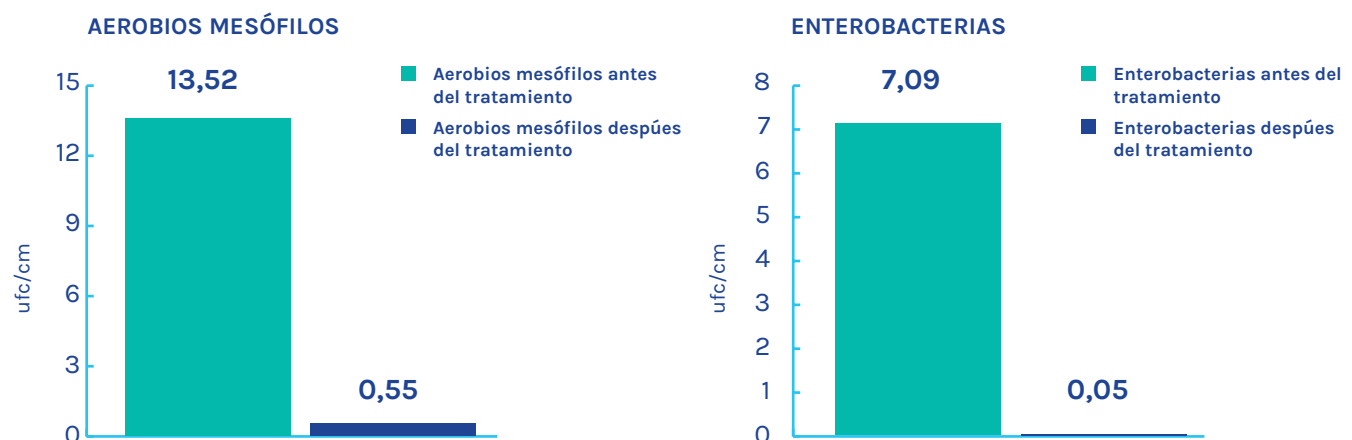
CAVITACIÓN



1. La presión disminuye y se generan gran cantidad de burbujas de gas.
2. Las burbujas de gas crecen según la frecuencia.
3. Sube la presión, y las burbujas de gas se comprimen.
4. Se incrementa la temperatura del gas contenido hasta su implosión.

RESULTADOS

Nuestra tecnología es el fruto de 10 años de desarrollo y es sometida a continuos tests y pruebas de rendimiento. Con nuestros químicos especialmente diseñados para la eliminación e inhibición de bacterias, la media de nuestras pruebas de resultados muestra que los microorganismos como aerobios mesófilos y enterobacterias se reducen en su práctica totalidad.



QUIMICOS **BRCLEAN**

Los químicos **BRCLEAN** potencian el efecto de los ultrasonidos para aplicaciones de higienización, limpieza y desinfección. Los siguientes se han desarrollado a medida para todas las necesidades del sector alimentario.

BRCLEAN US12	Detergente higienizante alcalino aditivado con tensioactivos catiónicos.
BRCLEAN US11	Detergente higienizante alcalino aditivado con aminas grasas.
BRCLEAN US21	Detergente ácido higienizante con ácidos orgánicos y tensioactivos catiónicos.
BRCLEAN US31	Detergente higienizante neutro con tensioactivos no-iónicos y catiónicos.

EQUIPOS **PRO-FOOD**

Modelo	Capacidad cuba (L)*	Medidas interiores (mm)	Medidas útiles Parrilla de Carga (mm)	Resistencia calorífica (kW)	Potencia ultrasónica (W)	Carga máxima del elevador (Kg)
BR-150 PRO FOOD	195	710x500x550	680x435x335	3,75	1.200	80
BR-300 PRO FOOD	396	900x650x678	870x520x385	7,5	2.400	250
BR-450 PRO FOOD	480	1.120x660x650	1.080x550x435	9	3.600	300
BR-650 PRO FOOD	690	1.300x795x670	1.270x685x470	12	4.800	400
BR-1000 PRO FOOD	1.100	1500x930x880	1.470x740x670	18	6.000	800
BR-2000 PRO FOOD	2.200	1.730x1.120x1.150	1.700x1.050x880	24	10.000	1.100
BR-3000 PRO FOOD	3.024	2.100x1.200x1.200	1.980x1.110x1.115	36	14.000	1.500
BR-5000 PRO FOOD	5.150	2.300x1.600x1.400	1.980x1500x1315	48	20.000	2.000
BR-7500 PRO FOOD	7.500	2.500x2.000x1.500	2.480x1.900x1.415	60	25.000	2.500

VENTAJAS **BRIO**



Ecológico y eficiente

Ahorro de agua y energía superiores



Tiempo reducido

El mejor resultado en poco tiempo



Optimización de costes

Menor gasto y mano de obra



Limpieza superior

Sistema único para el sector alimentario



Fácil uso y mantenimiento

Control intuitivo y formación mínima