

CATALOGO 2017



SISTEMI DI NEBULIZZAZIONE



Balboni Inox

Leader mondiale nella produzione di sistemi di nebulizzazione

Balboni Inox offre oggi la più completa e affidabile gamma di soluzioni per la micronebulizzazione, su alimenti, presenti sul mercato.

Lavoriamo con impegno ogni giorno per realizzare prodotti innovativi che ci permettono di essere il vostro punto di riferimento nel settore.

Balboni Inox è uno dei più grandi realizzatori di impianti per micronebulizzazione con partner commerciali in tutta Europa.

Nata alla fine degli anni '50, Balboni opera da sempre nel settore delle costruzioni meccaniche. Dalla fine degli anni '90 Balboni Inox progetta e installa sistemi di micronebulizzazione per l'impiego nel settore alimentare. Tutta la produzione è realizzata utilizzando materiali e componenti di prima qualità, gestita da personale altamente qualificato ed eseguite da centri di lavoro ad alta tecnologia garantendo in questo modo standard qualitativi estremamente elevati sia nelle linee di serie, sia nelle lavorazioni su misura.

Controllo qualità al primo posto.

In quanto installatori abbiamo sempre il pieno controllo sulla progettazione e fabbricazione. Test di durata e doppio collaudo su una vera linea di nebulizzazione vengono effettuati su tutte le pompe acquistate dai nostri clienti.

Il nostro staff è al vostro servizio per assistervi nella progettazione degli impianti per qualsiasi applicazione. Da sempre il servizio assistenza e manutenzione sono i nostri punti di forza.





Oltre 15 anni di esperienza nel settore al vostro servizio.

Progettare ed installare sistemi di micronebulizzazione utilizzando i componenti migliori per garantirvi un funzionamento privo di inconvenienti nel tempo, è alla base del nostro lavoro.

I sistemi Balboni Inox sono ultra-efficienti, funzionano a costi di gestione pressoché nulli e richiedono manutenzioni minime.

I nostri impianti lavorano con pompe ad alta pressione (70 bar) che ci permettono di nebulizzare l'acqua attraverso ugelli con fori da 0,15mm creando una sottilissima nebbia che ripristina i livelli di umidità nell'aria a valori ottimali mantenendo, nel contempo, i prodotti in esposizione più a lungo.

L'acqua, prima di essere immersa nel circuito, viene purificata attraverso filtri (uno dei quali antibatterico) che provvedono a garantire l'assoluta igiene dell'acqua erogata.

Balboni Inox offre, inoltre, un servizio a 360° alla clientela occupandosi, a richiesta, anche della manutenzione dei sistemi installati per garantire l'assoluta efficienza degli impianti.

Versatilità e soluzioni modulari consentono di realizzare in tutta facilità, sistemi di nebulizzazione, risparmiando sui costi di installazione e progettazione.



Umidificazione reparto ortofrutta con copertura 800 m²



APPLICAZIONI

ORTOFRUTTA, PESCE, CARNE, FORMAGGIO

Con un sistema di umidificazione Balboni Inox viene ripristinato il livello dell'umidità nell'aria a valori ottimali, bloccando il processo di disidratazione.

Frutta e verdura sono composte in gran parte da acqua. La perdita della "freschezza" è causata principalmente da una veloce disidratazione del prodotto a seguito dell'acqua evaporata per differenza di valori tra quella contenuta nella verdura e quella dell'aria circostante. Con un sistema di umidificazione viene ripristinato il livello dell'umidità nell'aria a valori ottimali e fermando il processo di disidratazione. Inoltre un sistema di umidificazione Balboni Inox per il principio adiabatico riduce le temperature e raffredda i prodotti esposti a banco.

I prodotti ittici sono anch'essi soggetti a perdita di freschezza per disidratazione in quanto costituiti per oltre il 70% da acqua, inoltre la nebulizzazione può controllare la propagazione di odori sgradevoli negli ambienti attigui.

Alcuni tipi di carni, salumi e formaggi soggetti a disidratazione, necessitano per la conservazione o per la stagionatura di un particolare microclima che può essere ricreato naturalmente dai nostri sistemi di nebulizzazione.

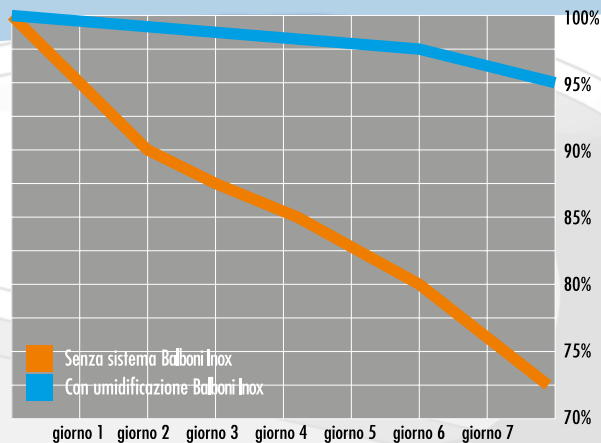
VANTAGGI

I benefici derivanti dall'impiego di sistemi di nebulizzazione per l'umidificazione ed il raffreddamento di banchi frutta, verdura e prodotti ittici possono essere riassunti in:

- Blocca la disidratazione
- Riduce la perdita di peso del prodotto
- Mantiene la freschezza
- Abbassa naturalmente la temperatura
- Favorisce il processo di maturazione di alcune specie di frutta
- Controlla la diffusione di odori sgradevoli

CAMPI DI APPLICAZIONE

- Reparti frutta e verdura nei supermercati
- Reparti prodotti ittici nei supermercati
- Banchi frigo
- Magazzini ortofruttilicoli
- Magazzini prodotti ittici



CALO NATURALE -95%
Risultato in condizioni ideali

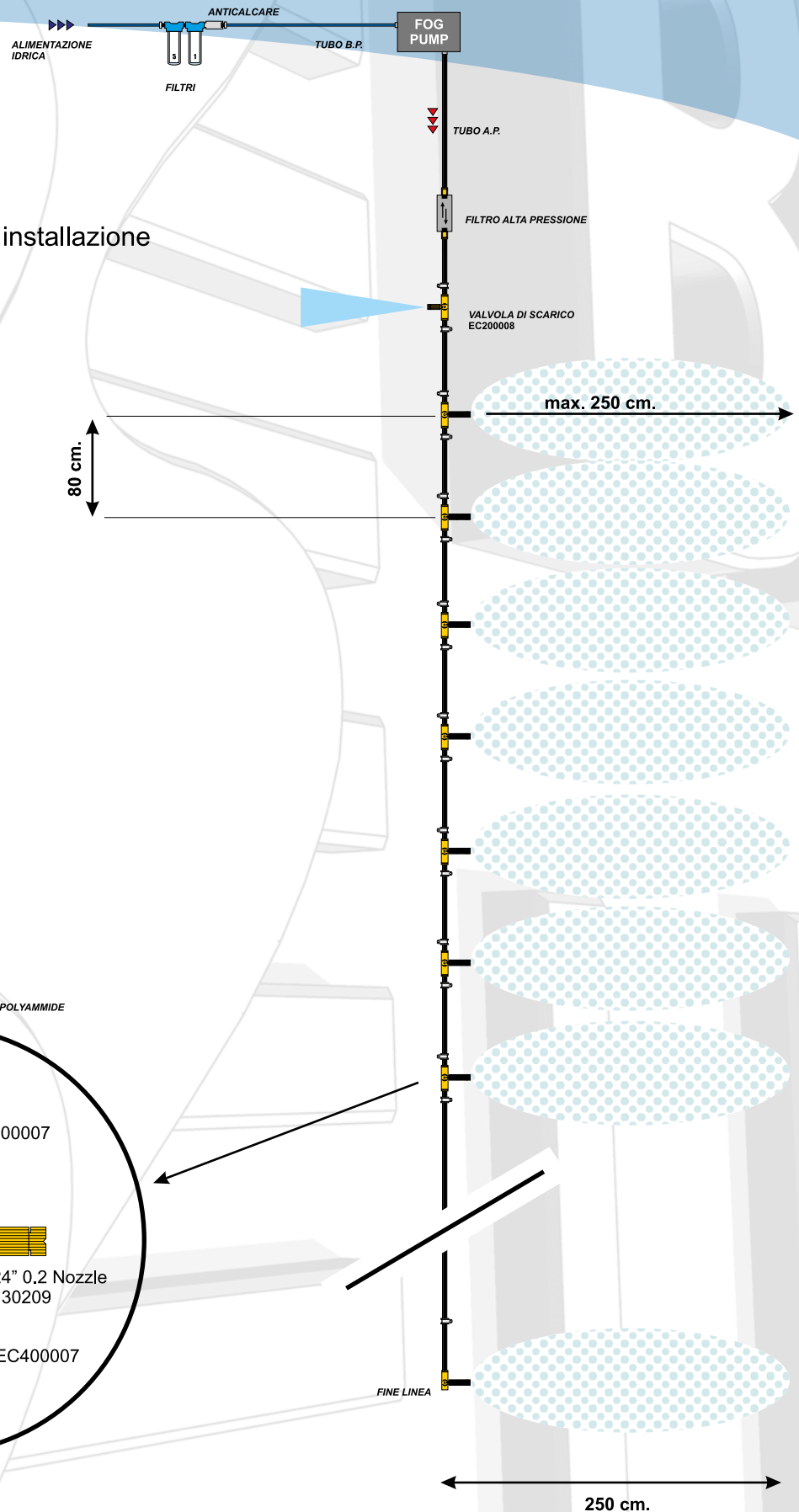
PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

L'impianto di nebulizzazione Balboni Inox emette periodicamente (da 1 a 5 secondi ogni 10-15 minuti) un getto di nebbia ultrafine sui prodotti. La nebbia evaporando senza bagnare incrementa l'umidità ambientale, riducendo la disidratazione e mantenendo il peso e le condizioni ideali di freschezza dei prodotti. tutti i parametri di funzionamento sono programmabili.



SCHEMA DI INSTALLAZIONE GENERICO

Schema esemplificativo installazione



BALBONI
INOX

Raffrescamento ambienti esterni
Ventilazione fredda
Umidificazione
Serre
Allevamenti
Abbattimento polveri e odori
Effetti scenografici



Via Della Resistenza, 8/4 - 41011 Campogalliano - MO

Tel. 059 527602 - Fax 059 527583
E-mail: balboni@balboni-inox.com
www.balboni-inox.com