



## MANÁFOOD® - Clássico

Misturador de gases dinâmico para a mistura de 02 a 04 gases, com ajuste da concentração dos gases de 0 a 100%, controle da vazão e pressão de saída. Contempla ainda válvula de segurança e filtro nas entradas do misturador.

Indicado para proteção e conservação de alimentos e EAM – Embalagem com Atmosfera Alterada ou Modificada visando proporcionar aumento da validade comercial, preservação de sabor, forma, cor e frescor e manutenção da qualidade do alimento.

No interior da embalagem, a atmosfera que protege, conserva e prolonga a vida do alimento, é alcançada pela combinação de CO<sub>2</sub>, (Dióxido de Carbono), N<sub>2</sub> (Nitrogênio), O<sub>2</sub> (Oxigênio) e alguns casos CO (Monóxido de Carbono). Dependendo do alimento à ser embalado, a mistura de gases se altera bem como as respectivas concentrações de cada gás. Outros gases também podem ser adicionados a mistura de gases.

O **MANÁFOOD®** pode gerar misturas de gases para atmosferas controladas em embalagens ou armazenamento dos mais diversos produtos, entre eles, carnes bovinas, suínas, peixes, pães, massas frescas, frutas, legumes, ovos, embutidos (salame, presunto,..), refeições congeladas, queijos, leites, etc.

### VANTAGENS:

#### ➤ RETORNO DE INVESTIMENTO e LUCRATIVIDADE

Devido ao alto consumo mensal e respectivo custo, misturas de gases adquiridas prontas para o setor alimentício acondicionadas em cilindros podem impactar muito no custo do produto final. Com o **MANÁFOOD®**, o frigorífico, a granja, a indústria de pães, o produtor de café, etc., produzem a própria mistura de gases a partir de gases puros (bem mais acessível), sendo que o investimento do misturador retorna em 06 meses.

#### ➤ FLEXIBILIDADE - A MISTURA DE GASES IDEAL PARA CADA ALIMENTO e/ou EMBALAGEM (MAP)

Diferentes alimentos e embalagens exigem diferentes misturas de gases para um melhor desempenho. O **MANÁFOOD®** produz a mistura de gases ideal de acordo com cada alimento, sendo que a mistura de gases pode ser alterada.

#### ➤ ELIMINA O ESTOQUE E MANUSEIO DE CILINDROS COM DIVERSAS MISTURAS DE GASES DIFERENTES

Ter a liberdade de gerar a sua própria mistura de gases economiza tempo e dinheiro, pois reduz a quantidade de cilindros e elimina o alto custo de cilindros com misturas de gases prontas.

#### ➤ MISTURAS DE GASES HOMOGÊNEAS

Misturas de gases acondicionadas em cilindros podem separar (estratificar) se armazenadas por muito tempo. As misturas de gases geradas pelo **MANÁFOOD®** são homogêneas e de alta precisão, eliminando desta forma o risco de eliminam a estratificação.

MANÁFOOD® – Clássico – mistura de gases com ajuste variável / dinâmico				
<b>Gás Principal da mistura de gases</b>	<b>Dióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>)</b>		<b>Nitrogênio (N<sub>2</sub>)</b>	
<b>Gás Auxiliar</b>	Monóxido de Carbono (CO) Oxigênio (O <sub>2</sub> )		Dióxido de Carbono (CO <sub>2</sub> ) Oxigênio (O <sub>2</sub> ) Monóxido de Carbono (CO)	
<b>Faixa de Mistura (%)</b>	Alguns Exemplos de Misturas de Gases para Alimentos e Embalagens Mistura de gases para conservação de Banana - 93% de N <sub>2</sub> , 3,5% de CO <sub>2</sub> e 3,5% de O <sub>2</sub> ; Mistura de gases para conservação de Pratos Pré-Cozidos – 65% de N <sub>2</sub> e 35% de CO <sub>2</sub> ; Mistura de gases para conservação de Pães Frescos – 65% de N <sub>2</sub> e 35% de CO <sub>2</sub> ; Mistura de gases para conservação de Frango – 75% de N <sub>2</sub> e 25% de CO <sub>2</sub> ; Mistura de gases para conservação de Peixe – 50% de N <sub>2</sub> e 50% de CO <sub>2</sub> ; Mistura de gases para conservação de Feijão – 90% de N <sub>2</sub> , 7,5% de CO <sub>2</sub> e 2,5% de O <sub>2</sub> ;			
<b>Pressão de Entrada</b>	Min. 5 bar (70 psi) Máx. 20 bar (290 psi)			
<b>Pressão de Saída</b>	De 1 à 8 bar (14,5 à 116 psi)			
<b>Pressão de abertura da válvula de alívio</b>	10 bar (150 psi)			
<b>Vazão</b>	0,72 à 4 m <sup>3</sup> /h – (12 – 80 L/min) (em Nitrogênio)			
<b>Porta de Entrada</b>	1 / 4 ou 3/8 NPT Fêmea			
<b>Porta de Saída</b>	1 / 4 ou 3/8 NPT Fêmea			
<b>Medidas e Peso</b>	<b>Comprimento</b>	<b>Largura</b>	<b>Altura</b>	<b>Peso</b>
	300 (mm)	290 (mm)	200 (mm)	7 kg

**Importante:**

Podemos atender outras demandas de misturas de gases adicionais, de acordo com a necessidade do cliente.



**ACESSÓRIOS:**

- ANALISADOR DA CONCENTRAÇÃO % DE CO<sub>2</sub> NA MISTURA DE GASES;
- ALARME VISUAL E SONORO PARA INDICAÇÃO DE MISTURA DE GASES FORA DA CONCENTRAÇÃO INDICADA;
- ALARME VISUAL E SONORO PARA INDICAÇÃO DE FALTA DE GASES NA ALIMENTAÇÃO DO MISTURADOR;
- RELATÓRIO VIA PORTA SERIAL ou WI-FI INDICANDO CONCENTRAÇÃO DA MISTURA DE GASES X HORÁRIO X LOTE;
- LEITOR DE CÓDIGO DE BARRAS PARA IDENTIFICAÇÃO DO CONTROLE DE QUALIDADE X MISTURA DE GASES ADOTADA NA EMBALAGEM X TIPO DE ALIMENTO X LOTE;
- TANQUES RESERVATÓRIOS DE 250L, 280L, 550L E 890L.

**ALGUMAS MISTURAS DE GASES PARA ALIMENTOS E RESPECTIVAS EMBALAGENS:**

Mistura de Gases	Aplicação
20% de CO <sub>2</sub> e 80% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de pão de forma (no inverno)
40% de CO <sub>2</sub> e 60% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de pão de forma (no verão)
1,5% de O <sub>2</sub> , 2% de CO <sub>2</sub> e 96,5% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de maçã
25% de CO <sub>2</sub> e 75% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de carne de aves
12% de O <sub>2</sub> , 10% de CO <sub>2</sub> e 78% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de cogumelo
3% de O <sub>2</sub> , 5% de CO <sub>2</sub> e 92% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de pimentão
5% de O <sub>2</sub> , 3,5% de CO <sub>2</sub> e 93% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de cenoura
1,5% de O <sub>2</sub> , 7,5% de CO <sub>2</sub> e 91% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de brócolis
7,5% de O <sub>2</sub> , 17,5% de CO <sub>2</sub> e 75% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de morango
3,5% de O <sub>2</sub> , 6,5% de CO <sub>2</sub> e 90% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de mamão papaia
7,5% de O <sub>2</sub> , 5% de CO <sub>2</sub> e 87,5% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de limão
3,5% de O <sub>2</sub> , 6,5% de CO <sub>2</sub> e 90% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de abacate
1,5% de O <sub>2</sub> , 4% de CO <sub>2</sub> e 94,5% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de kiwi
7,5% de O <sub>2</sub> , 2,5% de CO <sub>2</sub> e 90% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de laranja
2,5% de O <sub>2</sub> , 0,5% de CO <sub>2</sub> e 97% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de pera
3% de O <sub>2</sub> , 15% de CO <sub>2</sub> e 82% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de milho
1,5% de O <sub>2</sub> e 98,5% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de cebola
77,5% de O <sub>2</sub> e 22,5% de CO <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de carne vermelha
20% de CO <sub>2</sub> e 80% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de pão pré-cozido (no inverno)
80% de CO <sub>2</sub> e 20% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de pão pré-cozido (no verão)
50% de CO <sub>2</sub> e 50% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de massas frescas
30% de O <sub>2</sub> e 70% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de carne cozida
3,5% de O <sub>2</sub> , 2% de CO <sub>2</sub> e 94,5% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de uva
5% de O <sub>2</sub> , 6,5% de CO <sub>2</sub> e 85,5% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de manga
1,5% de O <sub>2</sub> , 4% de CO <sub>2</sub> e 94,5% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de pêssego
2,5% de O <sub>2</sub> , 2,5% de CO <sub>2</sub> e 95% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de alcachofra
2,5% de O <sub>2</sub> , 4,5% de CO <sub>2</sub> e 88% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de couve
3,5% de O <sub>2</sub> , 3,5% de CO <sub>2</sub> e 93% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de couve flor
4% de O <sub>2</sub> e 96% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de tomate
40% de O <sub>2</sub> e 60% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de peixe (carne branca)
30% de O <sub>2</sub> e 70% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de refeições prontas
25% de O <sub>2</sub> e 75% de N <sub>2</sub>	Mistura de gases para conservação de queijos frescos, ralados e fatiados

Conheça também:

**ANALISADOR DE GASES AG MF 70® – CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> e C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>**

- Garante qualidade do alimento embalado com MAP;
- Determina as concentrações de CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> e/ou Etileno;
- Sem fio, opera através de 03 baterias recarregáveis;
- Armazena as informações e transmite os resultados por RS232, Wi-Fi e/ou Bluetooth;
- Volume de amostra mínimo, permite testar pequenas embalagens;
- Operação com uma única mão;
- Leitor de código de barras para identificação rápida da amostra;
- Resultado de cada amostra também são apresentados no display frontal;
- Baixo custo de manutenção.



Para maiores informações visite [www.managas.com.br](http://www.managas.com.br)