



URAPHEX®



URAFood

Rigenerazione dell'acqua
processi di I, III, IV e V gamma

URAFOOD by URAPHEX

Indice

Tecnologia URAPHEX	03
URAFOOD	06
Soluzione integrale	10
Vantaggi e risparmi	14
Altre soluzioni	17
Contatti	20



URAPHEX®

Rinnovare la rigenerazione dell'acqua
in modo sostenibile, economico e senza sostanze chimiche

Rinnovare il riciclaggio dell'acqua

In modo
SOSTENIBILE, REDDITIZIO E SENZA PRODOTTI CHIMICI



TECNOLOGIA AVANZATA PER IL RICICLAGGIO
DELL'ACQUA NEI PROCESSI INDUSTRIALI

RISULTATI

- ✓ Risparmio **idrico**
- ✓ Risparmio di **prodotti chimici**
- ✓ Risparmio **energetico**

Risparmio e
redditività
garantiti

TECNOLOGIA PROPRIA

- Brevetto EP24183345
- RD 1053/2002 (DT2)- Ministero della Salute del Governo spagnolo
- Tecnologia conforme al RD 487/2002
- ISO 14046
- AENOR: Certificazione impronta idrica



URAFOOD by URAPHEX



TECNOLOGIA PHEX 04

TECNOLOGIA PROPRIA BREVETTATA



In URAPHEX Rigeneriamo l'acqua dei principali processi industriali in modo **redditizio, sostenibile e senza l'uso di sostanze chimiche**. Utilizziamo l'acqua come unica materia prima.

La nostra tecnologia brevettata **PHEX®**, presenta i seguenti vantaggi:

- ✓ Capacità di **riutilizzo dell'acqua fino al 90%**
- ✓ **Eliminazione totale** della **necessità di prodotti chimici biocidi**.
- ✓ **Eliminazione** completa della **generazione di sottoprodotti**.
- ✓ **Digitalizzazione e monitoraggio** continuo

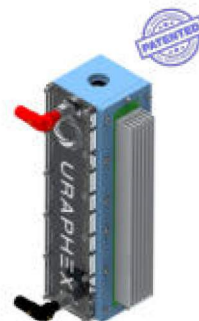
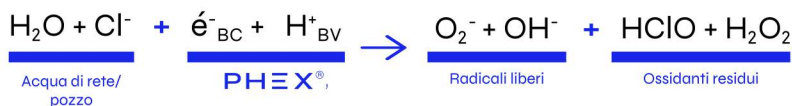


Figura 1: Reattore PHEX®

GENERAZIONE DI AGENTI DISINFETTANTI



RIGENERAZIONE DELL'ACQUA



 URAPHEX

SOLUZIONE URAFood

Informazioni dettagliate
sulla soluzione

Soluzione per le gamme I, III, IV e V

Le attrezzature **URAFOOD** sono progettate specificamente per l'industria di lavorazione e confezionamento delle *diverse gamme alimentari*:

I GAMMA

Alimenti **freschi**, non sottoposti ad alcun trattamento di conservazione o lavorazione industriale.

III GAMMA

Alimenti **surgelati**, sia **crudi** che **preparati**, che devono essere cotti prima del consumo.

IV GAMMA

Alimenti freschi tagliati a **pezzi e confezionati in atmosfera modificata o sottovuoto**, pronti per il consumo immediato.

V GAMMA

Alimenti trattati **termicamente pronti per essere consumati**.

La soluzione **URAFOOD** presenta i **seguenti vantaggi**:

- ✓ Aumento della **redditività dell'impianto**.
- ✓ Riduzione **dell'impatto ambientale del processo**.
- ✓ **Automazione e digitalizzazione** degli impianti.
- ✓ Maggiore **tracciabilità** del processo.
- ✓ **Eliminazione dei prodotti chimici** e riduzione dei rifiuti.

URAFood by URAPHEx

MAGGIORI DETTAGLI SUL PROCESSO

Il sistema **URAFood** ottimizza il processo di lavaggio, poiché è in grado di rigenerare l'acqua delle vasche di lavaggio, **generando ossidanti e disinfettanti naturali, utilizzando l'acqua stessa come materia prima.**

Non utilizzando prodotti chimici per la disinfezione, vengono preservate le proprietà organolettiche del prodotto. Ciò non solo ne **prolunga la durata, ma ne migliora anche la qualità.**

1 PRELIEVO DELL'ACQUA

Mediante **sonde multiparametriche di ultima generazione**, viene analizzata in dettaglio l'acqua ricevuta, assicurandone le condizioni.

L'apparecchiatura **URAFood** estrae l'acqua direttamente dalle vasche del sistema, preparandola per l'analisi e il trattamento.

QUALITÀ DELL'ACQUA 2

3 GENERAZIONE DI OSSIDANTI

Il dispositivo produce gli **agenti disinfettanti necessari** per sterilizzare l'acqua, mantenendola in condizioni ottimali.

Con i dati dell'analisi, il sistema di gestione **si regola automaticamente** garantendo il livello adeguato di trattamento.

GENERAZIONE DI DISINFETTANTI 4

5 CONSERVAZIONE DELLE PROPRIETÀ

Un trattamento adeguato dell'acqua **migliora e prolunga** sia la qualità che la **durata di conservazione del prodotto finale.**

Non utilizzando prodotti chimici, le **proprietà organolettiche del prodotto** (sapore, colore e consistenza) **vengono preservate integralmente.**

PROLUNGAMENTO DELLA VITA UTILE 6

URAFOOD by URAPHEX

DETTAGLI DI APPLICAZIONE

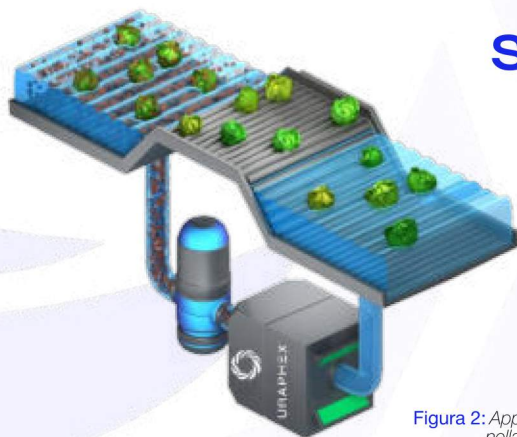


Figura 2: Apparecchiatura URAFOOD nella IV gamma.

Schema di base del principio

Di seguito è riportata una rappresentazione **schematica del principio** di funzionamento di **URACOOL** per la sua implementazione in un caso base.

Dettagli dell'attrezzatura

Le apparecchiature URAFOOD sono realizzate in **acciaio inossidabile 304 con protezione IP 67**. Il loro design, che include ruote, ne consente il facile spostamento e regolazione, e sono **divise in 2 sezioni**:

1. **La parte elettrica**, responsabile del controllo del sistema idraulico.
2. **La parte idraulica**, responsabile della disinfezione e del controllo della qualità dell'acqua, riducendo al minimo perdite e guasti dovuti all'umidità. I flussi sono gestiti con sensori ad alta precisione collegati tramite tecnologia **IO-Link**.

Figura 3: Rappresentazione dell'attrezzatura URAFOOD



 URAPHEX

SOLUZIONE INTEGRAL

Servizi complementari alla tecnologia
per garantire la massima qualità

Monetizzazione in tempo reale

Porta la tracciabilità a un livello superiore con il **controllo in tempo reale di tutte le metriche** relative alla tua acqua.



Figura 4: URAPP

URAPP

La piattaforma **URAPP** facilita la gestione intelligente e remota del sistema:

app.uraphex.es

- **Automazione dei rapporti** per la sanità.
- **Tracciabilità e sicurezza** contro la Legionella.
- **Avvisi automatici** al cliente e al servizio clienti.
- **Esportazione dei dati** e generazione di rapporti sull'efficienza e la qualità dell'acqua.
- **Gestione del ricambio dell'acqua** evitando consumi inefficienti.
- **Funzionamento del sistema** da URAPP.
- **Controllo e visualizzazione in tempo reale** dei parametri di flusso e qualità dell'acqua.
- **Visualizzazione dei consumi** e dei risparmi di acqua ed energia.

URACARE

SERVIZIO DI MANUTENZIONE INTEGRALE A 360°

che garantisce i più elevati
standard di qualità.

Questo servizio **include:**

- **Prevenzione e correzione**
di possibili **guasti** alle
apparecchiature e ai reattori.
- **Manutenzione preventiva**
per evitare guasti **operativi**.
- **Manutenzione correttiva**
per **risolvere** qualsiasi
incidente.
- **Sostituzione di pezzi**
di **ricambio**, se
necessario.
- **Servizio di allerta**
24 - 7- 365.

ASSICURAZIONE COMPLETA

per la tecnologia



URAVALIDATION

REVISIONE E MONITORAGGIO continuo

Convalida approfondita per
garantire che
tutte le installazioni

**SIA CONFORMI ALLA
NORMATIVA**

- **Analisi mensili**

per la rilevazione della **legionella**.

- **Analisi trimestrali**

per il controllo degli **aerobi**.

- **Verifica dei parametri**

per il controllo dell'indice di **Langelier**.

- **Conferma dei risparmi di
acqua ed energia.**

- **Equilibrio dell'acqua:**

controllo della **corrosione e delle incrostazioni**.

VANTAGGI E RISPARMI

Principali impatti e vantaggi
dell'applicazione della tecnologia **PHEX®**

Vantaggi della tecnologia

Principali impatti qualitativi e vantaggi dell'applicazione della tecnologia **PHEX®**:



Risparmio massiccio di acqua



Sicurezza microbiologica totale.



Eliminazione completa dei biocidi.



Sostenibile con l'ambiente.



Tecnologia brevettata controllo in tempo reale



Acqua di qualità e pura, senza sostanze chimiche.



Maggiore durata utile delle apparecchiature.



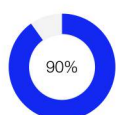
Basso consumo massima efficienza.

RENTABILITÀ GARANTITA

La soluzione **URAFOOD** è altamente redditizia per il cliente sin dall'inizio:

IMPATTI ECONOMICI DIRETTI*

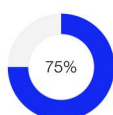
RITORNO DELL' INVESTIMENTO



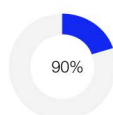
RISPARMIO
IDRICO



ELIMINAZIONE
DEI BIOCIDI



RIDUZIONE DELLA
MANUTENZIONE



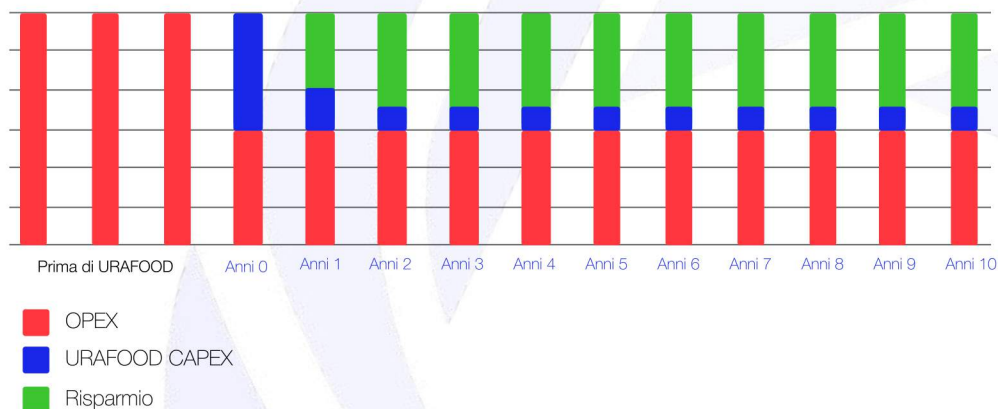
ENERGIA
DELL'ACQUA DI
RAFFREDDAMENTO

< **2** ^{anni}
payback

* Percentuali massime. Variazione potenziale a seconda del caso specifico di utilizzo.

* I valori di redditività saranno calcolati per ogni installazione del cliente in modo indipendente.

Evoluzione della struttura dei costi di **URAFOOD** in 10 anni



 URAPHEX

ALTRE SOLUZIONI

Versatilità per l'applicazione
in diversi ambiti

Le nostre altre soluzioni

 URACOOL URACRS URAREG

URAPHEX ha sviluppato una **tecnologia altamente versatile**, applicabile a un'ampia gamma di processi e casi d'uso industriali in cui è presente un elevato consumo di acqua.

URACOOL

Applicazione per il trattamento, la rigenerazione dell'acqua e l'eliminazione della legionella nelle **torri di raffreddamento e nei condensatori evaporativi**.

URACRS

Sistema intelligente progettato per il **recupero di energia e acqua nei processi industriali**

URAREG

Riutilizzo delle acque reflue per sistemi di raffreddamento e pulizia, secondo RD 1085/2024.

GIÀ SI FIDANO DI NOI

Numerose aziende
hanno già puntato su un modello sostenibile



 juicesworld















URAPHEX®

partner



Via Ponte, 21
84086 Roccapiemonte (SA) Italia
omip@omip.net
www.omip.net
+39 081/931835