

# DYSZA CRYO SNOW UNIT-SH

- szybsze, bardziej homogeniczne chłodzenie,
- automatyczna produkcja śniegu CO<sub>2</sub> na miejscu,
- łatwa modernizacja istniejących urządzeń do przetwarzania żywności.



## Koncepcja

**CRYO SNOW UNIT-SH** to dysza ze stali nierdzewnej w kształcie dzwonu, służąca do produkcji cząstek śniegu dwutlenku węgla (CO<sub>2</sub>), który jest następnie bezpośrednio dozowany na produkt spożywczy w celu chłodzenia i kontroli temperatury w wielu urządzeniach do przetwarzania żywności. Dysza ta jest stosowana, gdy nie można kontrolować temperatury za pomocą systemu dolnego wtrysku. **CRYO SNOW UNIT-SH** można łatwo przyspawać do pokrywy nowych lub używanych urządzeń do przetwarzania żywności, takich jak: miksery, blendery, mieszaliki, rozdrabniacze, maszyny do mieszania i wyrabiania ciasta, rozdrabniarki lub tarki do sera, kadzie serowe lub zbiorniki do mieszania.

To wszechstronne urządzenie umożliwia wydajne chłodzenie i kontrolę temperatury, zapewniając równocześnie wyjątkową jakość produktu podczas przetwarzania wielu rodzajów produktów spożywczych. Dysza jest idealnym rozwiązaniem dla producentów, którzy poszukują zwiększenia wydajności i łatwości operacji przy minimalnych nakładach inwestycyjnych i kosztach instalacji.

## Branże

Dysza **CRYO SNOW UNIT-SH** jest idealna do kontroli temperatury i chłodzenia wielu rodzajów produktów spożywczych z następujących sektorów:

- mięso,
- drób,
- ryby i owoce morza,
- piekarnictwo,
- nabiał (sery).

## Cechy urządzenia

Dysza **CRYO SNOW UNIT-SH** jest zbudowana ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością, o konstrukcji dzwonu, która wytwarza płatki śniegu CO<sub>2</sub> ze średnią prędkością, co minimalizuje gromadzenie się śniegu i blokowanie się wnętrza urządzenia. Jest łatwa do czyszczenia ze względu na gładkie powierzchnie i nie wymaga konserwacji.

Końcówka dyszy CO<sub>2</sub> ma skalibrowane otwory, które można łatwo zmienić w celu dostosowania natężenia przepływu CO<sub>2</sub> do różnych wymagań chłodzenia. Zawory elektromagnetyczne oraz elastyczne węże / kolektory są dostarczane oddzielnie.

To urządzenie do wytwarzania śniegu jest przeznaczone do użytku wyłącznie z ciekłym dwutlenkiem węgla.

Dysza **CRYO SNOW UNIT-SH** może być instalowana w konfiguracjach od 1 do 3 jednostek na różnych typach nowych lub używanych urządzeń do przetwarzania żywności.

W przypadku instalacji na nowych urządzeniach możliwe jest zintegrowanie kontroli wtrysku CO<sub>2</sub> z istniejącym panelem PLC.

W przypadku używanego sprzętu, może być opcjonalnie dostarczony dodatkowy panel kontrolny do sterowania dyszą **CRYO SNOW UNIT-SH**.

Dysza **CRYO SNOW UNIT-SH** zapewnia doskonałe działanie w zakresie jakości produktu, gęstości oraz produktywności.

## Korzyści

- elastyczność pozwalająca schłodzić i kontrolować temperaturę różnych rodzajów produktów spożywczych podczas mieszania, mielenia, tarcia lub wyrabiania ciasta,
- dokładna i stała kontrola temperatury procesu w szerokim zakresie temperatur pracy,
- natychmiastowe wytwarzanie śniegu CO<sub>2</sub> po naciśnięciu przycisku,
- bezpieczna i łatwa w instalacji i obsłudze,
- nie wymaga konserwacji,
- higieniczna konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- łatwa do czyszczenia.

## Gama modeli

Dysza CRYO SNOW UNIT-SH jest kompatybilna z czynnikiem kriogenicznym:

CIEKŁY DWUTLENEK WĘGLA

CRYO SNOW UNIT-SH spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach:

- Europa
- Bliski Wschód
- Afryka
- Azja
- Pacyfik
- Ameryka Środkowa
- Ameryka Północna
- Ameryka Południowa

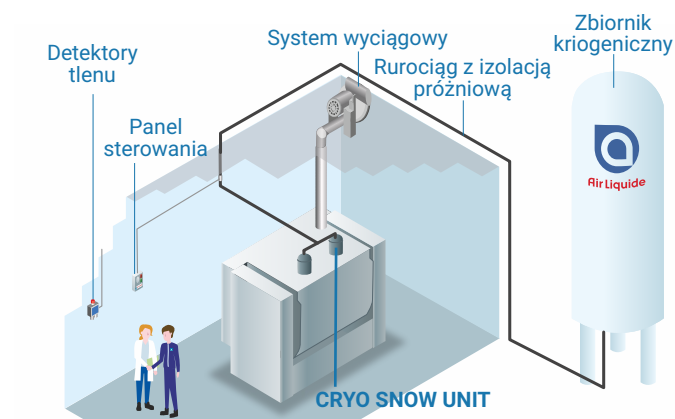
## Dane techniczne

	6/15	8/20
<b>Wymiary całkowite</b>		
Wysokość	33 cm	53 cm
Średnica	15 cm	20 cm
Przepływ	16 kg LCO <sub>2</sub> /min.	29 kg LCO <sub>2</sub> /min.
Waga	2,3 kg	5,0 kg

## Opcje

- elektryczny panel sterowania,
- zestaw części zamiennych.

## Schemat instalacji



## Powiązane oferty

Dysza CRYO SNOW UNIT-SH jest częścią oferty Nexelia™ dla kontroli temperatury, która została zaprojektowana przez Air Liquide specjalnie dla tych producentów żywności, którzy chcą uzyskać konkurencyjny koszt chłodzenia swoich produktów spożywczych. Oferta ta obejmuje najlepsze gazy o jakości spożywczej ALIGAL™, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne oraz wsparcie techniczne wraz z dedykowanym programem optymalizacji zużycia czynników kriogenicznych.

### Kontakt

Air Liquide Polska Sp. z o.o.  
ul. Jasnogórska 9, 31-358 Kraków  
tel.: +48 12 627 93 00  
e-mail: [airliquide.polska@airliquide.com](mailto:airliquide.polska@airliquide.com)

[pl.airliquide.com](http://pl.airliquide.com)

 **Air Liquide**

Grupa Air Liquide, obecna w 75 krajach, zatrudniająca około 66 400 pracowników i obsługująca ponad 3,8 miliona klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.