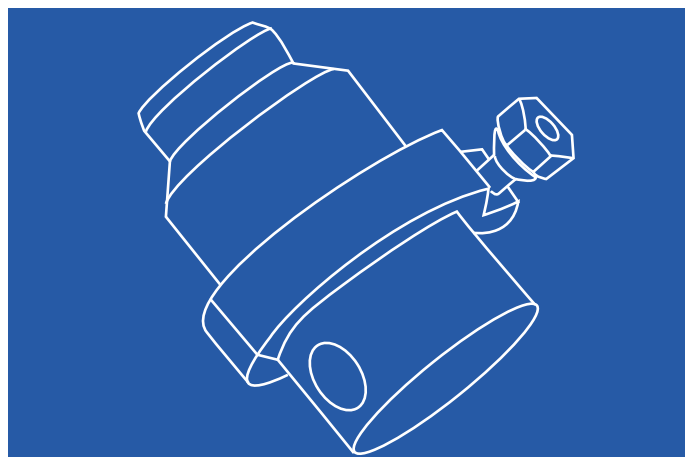


DYSZA DOZUJĄCA CRYO INJECTOR-CB3

- szybsze, bardziej homogeniczne chłodzenie,
- poprawa efektywności chłodzenia do 50% w porównaniu z wtryskiem górnym,
- łatwa modernizacja istniejących urządzeń.



Koncepcja

CRYO INJECTOR-CB3 jest opatentowaną, wysokoprężową, samouszczelniającą się i łatwą do czyszczenia dyszą kriogeniczną ze stali nierdzewnej, służącą do kontroli temperatury za pomocą wtrysku dolnego. Dysza została zaprojektowana przez Air Liquide według najnowszych europejskich wytycznych (EHEGT).

Dyszę dozującą **CRYO INJECTOR-CB3** można łatwo zamontować na wielu rodzajach nowych lub używanych urządzeń do przetwarzania żywności, takich jak: miksery, mieszalki i blendery (o konstrukcji jednościennej).

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 INJECTOR-CB3** jest idealna do kontroli temperatury i chłodzenia wielu rodzajów produktów spożywczych z następujących sektorów:

- mięso,
- drób,
- ryby i owoce morza.

Cechy urządzenia

Dysza dozująca **CRYO INJECTOR-CB3** jest zbudowana ze stali nierdzewnej dopuszczanej do kontaktu z żywnością i może być łatwo zdemontowana i ponownie zamontowana do czyszczenia.

Dysza **CRYO INJECTOR-CB3** składa się z tulei ze stali nierdzewnej, która jest przyspawana do właściwego urządzenia do mieszania, wkładki z kalibrowanymi otworami, regulowanego zacisku, kriogenicznego zaworu elektromagnetycznego i elastycznego węża do łatwego połączenia z kriogenicznym kolektorem zasilającym.

CRYO INJECTOR-CB3 może pracować z ciekłym azotem lub dwutlenkiem węgla, a zmiany wtrysku czynnika kriogenicznego można dokonać poprzez prostą wymianę wkładki wewnętrznej.

Dysza **CRYO INJECTOR-CB3** może być instalowana w konfiguracjach od 2 do 16 jednostek na różnych typach nowych lub używanych mikserów, mieszarek, młynków i blenderów do przetwarzania żywności.

W przypadku instalacji dyszy **CRYO INJECTOR-CB3** na nowych urządzeniach możliwe jest zintegrowanie kontroli wtrysku CO₂ z istniejącym panelem PLC. W przypadku używanego sprzętu, może być opcjonalnie dostarczony dodatkowy panel kontrolny do sterowania dyszą wtrysku czynnika kriogenicznego.

Dysza dozująca **CRYO INJECTOR-CB3** jest łatwa w konserwacji i zapewnia doskonałe działanie w zakresie jakości produktu, wydajności kriogenicznej oraz produktywności.

Korzyści

- elastyczność pozwalająca schłodzić i kontrolować temperaturę różnych rodzajów produktów spożywczych podczas mieszania, mielenia lub blendowania,
- dokładna i stała kontrola temperatury procesu w szerokim zakresie temperatur pracy,
- szybsze czasy schładzania w porównaniu z wieloma typami dysz typu otwartego,
- samouszczelnienie dyszy zapobiega jej zatykaniu przez produkty,
- zwiększona wydajność kriogeniczna nawet o 50% w porównaniu z wtryskiem górnym,
- minimalne nakłady inwestycyjne i koszty instalacji,
- bezpieczna i łatwa w instalacji i obsłudze,
- minimalna konserwacja,
- konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- łatwa w demontażu i ponownym montażu do czyszczenia.

Gama modeli

Dysza CRYO INJECTOR-CB3 jest kompatybilna z czynnikami kriogenicznymi:

CIEKŁY AZOT (ALIGAL™ 1)
CIEKŁY DWUTLENEK WĘGLA (ALIGAL™ 2)

CRYO INJECTOR-CB3 spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach:

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

Dane techniczne

	ALIGAL™ 1	ALIGAL™ 2
Wymiary całkowite		
Wysokość	11 cm	11 cm
Szerokość	10 cm (z zaciskami)	10 cm (z zaciskami)
Głębokość	8,5 cm*	8,5 cm*
Przepływ	12 kg LN ₂ /min	12 kg LCO ₂ /min
Zawór elektromagnetyczny Zasilanie	24 VAC/VDC	24 VAC/VDC

* dodatkowe 10 cm na wąż elastyczny

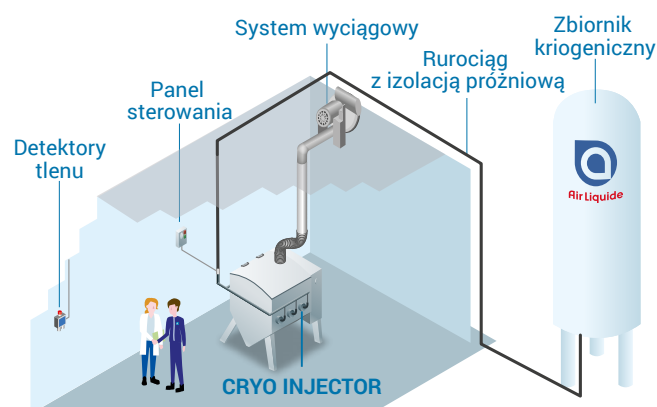
Kontakt

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

Opcje

- elektryczny panel sterowania,
- zestaw części zamiennych.

Schemat instalacji



Powiązane oferty

Dysza CRYO INJECTOR-CB3 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 jakości spożywczej ALIGAL™, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne oraz wsparcie techniczne wraz z dedykowanym programem optymalizacji zużycia czynników kriogenicznych.

pl.airliquide.com



Grupa Air Liquide, obecna w 73 krajach, zatrudniająca około 67 100 pracowników i obsługująca ponad 3,9 miliona klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.