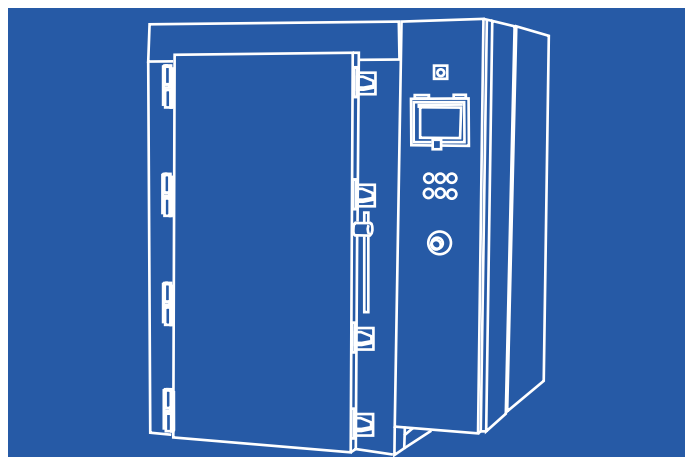


SZAFKA MROŹNICZA CRYO CABINET

- zaprojektowana dla utrzymania higieny i czystości,
- zwiększa wydajność nawet o 30%,
- zapewnia łatwą obsługę dzięki hybrydowemu panelowi sterowania PLC.



Koncepcja

Szafka mroźnicza **CRYO CABINET** jest konstrukcją całkowicie spawaną ze stali nierdzewnej, służącą do kriogenicznego mrożenia żywności, zaprojektowaną przez firmę Air Liquide według najnowszych europejskich wytycznych (EHEDG) oraz Departamentu Rolnictwa Stanów Zjednoczonych (USDA).

CRYO CABINET można łatwo zintegrować z każdym procesem seryjnym. To wszechstronne urządzenie umożliwia wydajne mrożenie, mrożenie powierzchniowe lub chłodzenie prawie każdego rodzaju produktu spożywczego przy wykorzystaniu ciekłego azotu lub dwutlenku węgla, zapewniając równocześnie wyjątkową jakość produktu. Szafka jest idealnym rozwiązaniem dla producentów, którzy poszukują zwiększenia wydajności i łatwości operacji przy minimalnych nakładach inwestycyjnych i kosztach instalacji.

Szafka **CRYO CABINET** jest dostępna w 2 rozmiarach dopasowanych do wózków na pojemniki typu euronorm lub europalety.

Bronże

Szafka **CRYO CABINET** jest idealna do mrożenia, mrożenia powierzchniowego i chłodzenia wielu rodzajów produktów spożywczych z następujących sektorów:

- mięso,
- drób,
- ryby i owoce morza,
- dania gotowe,
- owoce i warzywa,
- piekarnictwo,
- mleczarstwo,
- lody.

Cechy urządzenia

Szafka **CRYO CABINET** jest zbudowana ze stali nierdzewnej dopuszczonej do kontaktu z żywnością. Posiada dwie higienicznie zaprojektowane łopatki wentylatora ze stali nierdzewnej, zapewniające optymalny przepływ ciepła, wydajność kriogeniczną oraz równomierność zamrażania produktów na całym wózku.

Wnętrze szafy i uszczelki drzwi zostały zaprojektowane tak, aby spełnić wymagania norm sanitarnych oraz ułatwić czyszczenie i konserwację. Wewnętrzne rogi szafki zostały zakrzywione, aby ułatwić odprowadzanie wody i roztworów myjących podczas czyszczenia. Otwór wylotowy został optymalnie umiejscowiony w celu wyeliminowania kapania skroplin na żywność. System wtrysku czynnika kriogenicznego składa się z odpowiednio zaprojektowanego kolektora na ciekły azot lub dwutlenek węgla, który automatycznie dostosowuje się do zmieniającego się obciążenia cieplnego produktu za pomocą specjalnie zaprojektowanego oprogramowania sterującego.

Szafka **CRYO CABINET** jest prosta w obsłudze dzięki przyjaznemu dla użytkownika przyciskowi startowemu oraz hybrydowemu panelowi sterującemu PLC, a także zapewnia doskonałe działanie w zakresie jakości produktu, wydajności kriogenicznej oraz produktywności.

Korzyści

- elastyczność mrożenia, mrożenia powierzchniowego lub chłodzenia różnych rodzajów produktów spożywczych,
- zwiększona wydajność nawet o 30%,
- doskonała wydajność kriogeniczna,
- higieniczna konstrukcja,
- kompaktowa, wymagająca minimalnej powierzchni do zabudowy,
- bezpieczna i łatwa w instalacji oraz obsłudze,
- niskie koszty utrzymania,
- szybka i łatwa do czyszczenia.

Gama modeli

Szafa CRYO CABINET występuje w następujących rozmiarach:

STANDARD i MAJOR

CRYO CABINET spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach

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

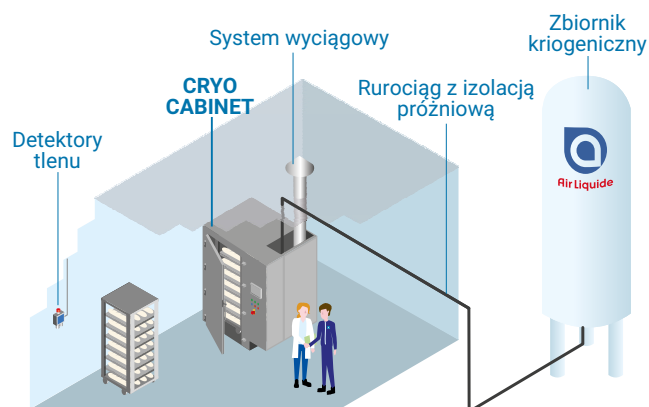
Dane techniczne

	STANDARD	MAJOR
Wymiary całkowite (mm)		
Wysokość	2215	2215
Szerokość	1894	2094
Głębokość	1560	1960
Głębokość (drzwi otwarte)	2700	3300
Wymiary komory mrożenia (mm)		
Wysokość	2046	2046
Szerokość	1130	1330
Głębokość	1280	1680
Waga (kg)	1100	1400
Zasilanie	400V, 50/60 Hz, 3 fazy	
Wózki na	pojemniki euronorm 600x800x1800 mm	europalety 800x1200x1800 mm

Opcje

- wtrysk ciekłego azotu lub dwutlenku węgla jakości ALIGAL™,
- zmienna regulacja prędkości silników wentylatorów,
- neutralny transformator,
- czujnik temperatury PT 100 do kontroli temperatury produktu,
- wózki na pojemniki euronorm i tacki (600 x 800 mm),
- wózki na europalety i tacki (800 x 1200 mm).

Schemat instalacji



Powiązane oferty

Szafa mroźnicza **CRYO CABINET** jest częścią oferty **Nexelia™ dla mrożenia i chłodzenia**, która została zaprojektowana przez Air Liquide specjalnie dla tych producentów żywności, którzy chcą uzyskać konkurencyjny koszt mrożenia lub 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

pl.airliquide.com



Grupa Air Liquide, obecna w 60 krajach, zatrudniająca około 66 500 pracowników i obsługująca ponad 4 miliony klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.