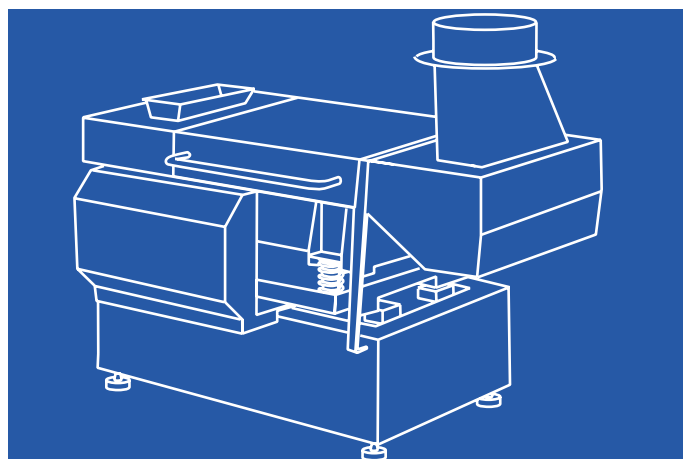


TUNEL CRYO IMMERSION UNIT-CFV

- kompaktowa konstrukcja,
- ogranicza straty produktu,
- zwiększa produktywność.



Koncepcja

CRYO IMMERSION UNIT-CFV to opatentowany, wibrujący tunel kriogeniczny, który służy do mrożenia powierzchniowego lub mrożenia IQF małych, jednorodnych produktów poprzez zanurzanie ich w płytce kąpieli z ciekłym azotem.

CRYO IMMERSION UNIT-CFV to najbardziej kompaktowe urządzenie zanurzeniowe na rynku, które może sprostać najtrudniejszym ograniczeniom przestrzeni.

Tunel jest idealnym rozwiązaniem dla producentów, którzy poszukują wszechstronności, higienicznej konstrukcji oraz łatwości operacji przy minimalnych nakładach inwestycyjnych i kosztach instalacji.

Branże

Tunel **CRYO IMMERSION UNIT-CFV** idealnie nadaje się do mrożenia powierzchniowego lub mrożenia IQF małych, jednorodnych produktów spożywczych z następujących sektorów:

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

Cechy urządzenia

Tunel immersyjny **CRYO IMMERSION UNIT-CFV** jest zbudowany ze stali nierdzewnej dozwolonej do kontaktu z żywnością. Produkt jest mrożony poprzez zanurzenie w ciekłym azocie w wibrującej wannie zbudowanej ze stali nierdzewnej. Wibracje chronią produkt przed sklejeniem z innymi produktami i zapewniają transport produktu. Urządzenie można całkowicie otworzyć, co zapewnia lepszy dostęp podczas czyszczenia i konserwacji. Kąt ustawienia tunelu można regulować, co ułatwia odprowadzanie wody i roztworów myjących podczas czyszczenia.

CRYO IMMERSION UNIT-CFV działa z układem wtrysku ciekłego azotu, który jest podawany bezpośrednio do kąpieli zanurzeniowej, gdzie jest dokładnie kontrolowany jego poziom. CFV jest prosty w obsłudze i zapewnia doskonałe działanie, wysoką wydajność kriogeniczną oraz produktywność.

Korzyści

- zwiększona produktywność,
- zoptymalizowane zużycie czynnika kriogenicznego,
- ograniczenie strat produktu dzięki wannie ze stali nierdzewnej,
- elastyczność mrożenia powierzchniowego lub mrożenia IQF małych, jednorodnych produktów,
- kompaktowa konstrukcja wymagająca minimalnej powierzchni do zabudowy,
- bezpieczny i łatwy w instalacji oraz obsłudze,
- niskie koszty utrzymania,
- szybki i łatwy do czyszczenia w mniej niż 20 minut.

Gama modeli

Tunel CRYO IMMERSION UNIT-CFV występuje w jednym standardowym rozmiarze:

22 x 14

CRYO IMMERSION UNIT-CFV spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach:

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

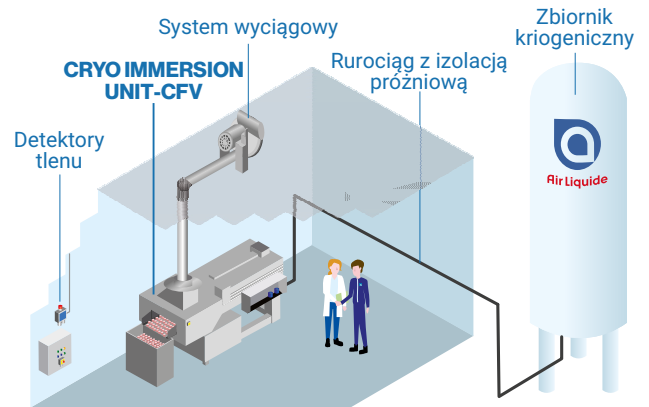
Dane techniczne

	22 x 14
Wymiary całkowite (m)	
Długość	2,2
Szerokość	1,4
Wysokość	1,7
Wysokość w pozycji otwartej	2,0
Wymiary komory mrożenia (m)	
Długość	1,3
Szerokość	0,6
Waga (kg)	800
Zasilanie	400V, 50 Hz, 3 fazy + PE
Energia elektryczna (kW)	3

Opcje

- różne napięcia elektryczne i częstotliwości,
- wtrysk ciekłego azotu jakości ALIGAL™,
- zestaw części zamiennych.

Schemat instalacji



Powiązane oferty

Tunel kriogeniczny CRYO IMMERSION UNIT-CFV 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.