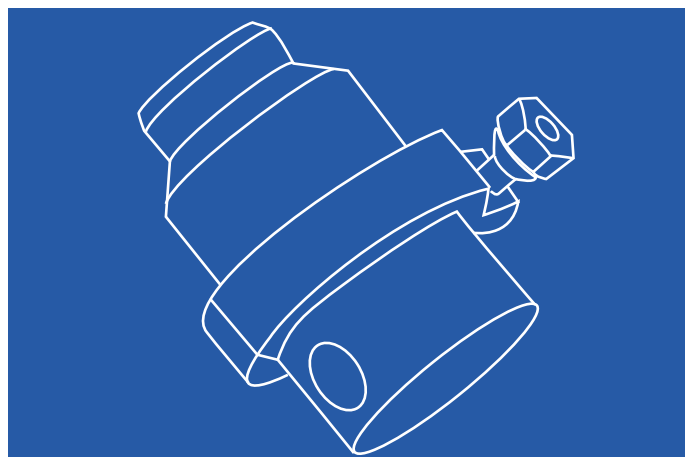


DYSZA DOZUJĄCA CRYO INJECTOR-CB3

- 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 (EHGTT).

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.

Bronże

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

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

Cechy urządzenia

Dysza dozująca **CRYO INJECTOR-CB3** jest zbudowana ze stali nierdzewnej dopuszczonej 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, mieszalek, 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

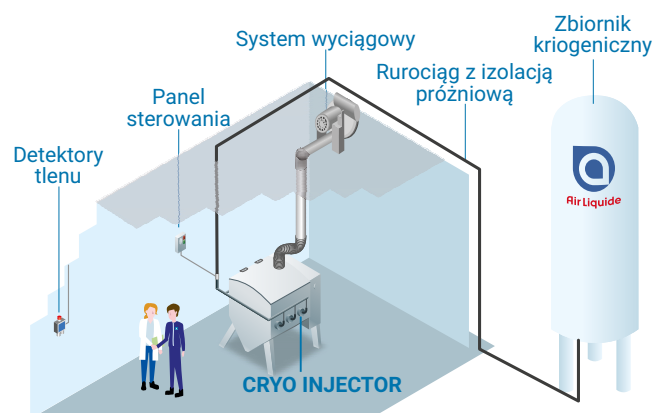
	ALIGAL™ 1	ALIGAL™ 2
Wymiary całkowite		
Wysokość	11 cm	11 cm
Szerokość	10 cm (z zaciskami)	10 cm (z zaciskami)
Głębokość	8,5 cm*	8,5 cm*
Przepływ	12 kg LN ₂ /min.	12 kg LCO ₂ /min.
Zawór elektromagnetyczny Zasilanie	24 VAC/VDC	24 VAC/VDC

* dodatkowe 10 cm na wąż elastyczny

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 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.