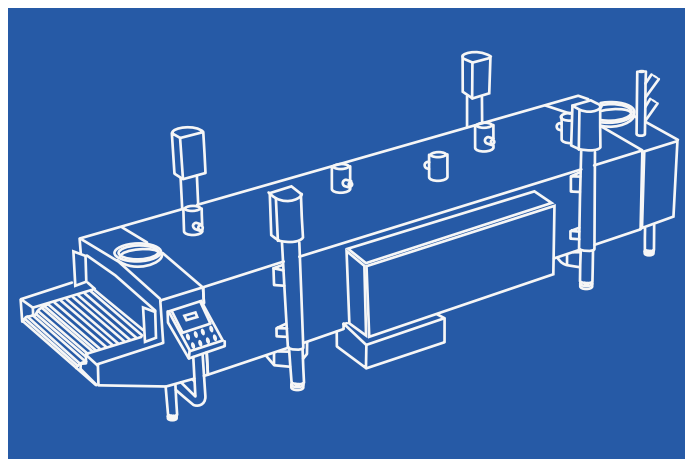


TUNEL KRIOGENICZNY CRYO TUNNEL-FP1

- zaprojektowany dla utrzymania higieny i czystości,
- zwiększa wydajność nawet o 20%,
- zapewnia łatwą obsługę,
- hybrydowy panel sterowania PLC.



Koncepcja

CRYO TUNNEL-FP1 to tunel kriogeniczny, całkowicie spawany ze stali nierdzewnej z modułowej konstrukcji, który można łatwo zintegrować z dowolną linią produkcyjną. To wszechstronne urządzenie umożliwia wydajne mrożenie, mrożenie powierzchniowe lub chłodzenie prawie każdego rodzaju produktu spożywczego przy wykorzystaniu ciekłego azotu, zapewniając równocześnie wyjątkową jakość produktu.

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

Tunel **CRYO TUNNEL-FP1** jest dostępny w 3 długościach strefy mrożenia i w 3 szerokościach taśmy, spełniając wymagania producentów żywności w zakresie produktywności, powierzchni do zabudowy i instalacji.

Branże

Tunel **CRYO TUNNEL-FP1** jest idealny do mrożenia, mrożenia powierzchniowego i chłodzenia wielu rodzajów produktów spożywczych z następujących sektorów:

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

Cechy urządzenia

Tunel liniowy **CRYO TUNNEL-FP1** jest wykonany ze stali nierdzewnej dopuszczanej do kontaktu z żywnością. Higieniczny zaprojektowany system podnoszenia umożliwia pełne otwarcie pokrywy, zapewniając lepszy dostęp podczas czyszczenia i konserwacji. Zakrzywione wewnętrzne rogi i nachylna podłoga podstawy tunelu z otworami spustowymi ułatwiają odprowadzanie wody i roztworów myjących podczas czyszczenia.

CRYO TUNNEL-FP1, dzięki opatentowanym wysokowydajnym łopatkom wentylatorów wykonanym ze stali nierdzewnej, zapewnia optymalny przepływ ciepła, wydajność kriogeniczną oraz równomierność zamrażania.

System wtrysku czynnika kriogenicznego składa się z higienicznie zaprojektowanego kolektora o regulowanej wysokości, który wykorzystuje ciekły azot w układzie przeciwpłdowym. Układ automatycznie dostosowuje się do zmieniających się wymagań dotyczących obciążenia cieplnego produktu, korzystając ze specjalnie opracowanego oprogramowania.

Tunel **CRYO TUNNEL-FP1** jest prosty 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 w zakresie mrożenia, mrożenia powierzchniowego i chłodzenia różnych rodzajów produktów spożywczych,
- zwiększona wydajność nawet o 20% (dłuższa komora chłodnicza)
- szerszy zakres czasu procesu,
- regulowany kolektor kriogeniczny, umożliwiający obsługę produktów o różnych rozmiarach,
- doskonała wydajność kriogeniczna z oszczędnościami do 10%,
- nowe rozwiązania higieniczne eliminujące zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności,
- kompaktowa konstrukcja, która zajmuje minimalną ilość miejsca,
- bezpieczny i łatwy w instalacji i obsłudze,
- niskie koszty konserwacji,
- szybkie i łatwe czyszczenie.

Gama modeli

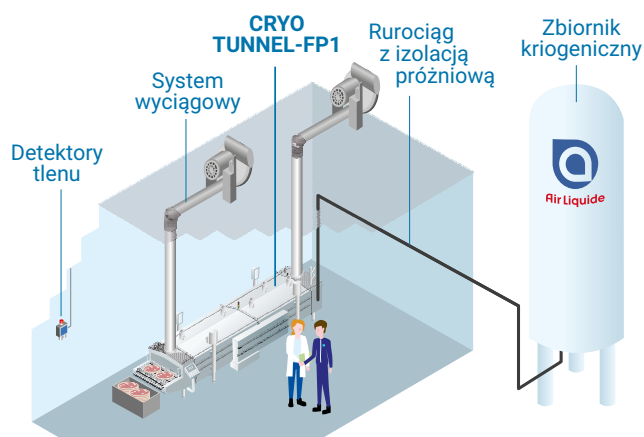
Tunel CRYO TUNNEL-FP1 występuje w następujących rozmiarach:

60 x 6	60 x 9	60 x 12
90 x 6	90 x 9	90 x 12
120 x 6	120 x 9	120 x 12

CRYO TUNNEL-FP1 spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach:

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

Schemat instalacji



Dane techniczne

	60 x 6	60 x 9	60 x 12
Wymiary całkowite (m)			
Długość	7,9	7,9	7,9
Szerokość	1,9	2,2	2,5
Wysokość	2,0	2,0	2,0
Wysokość w pozycji otwartej	2,8	2,8	2,8
Komora mrożenia (m)			
Długość	5,5	5,5	5,5
Szerokość użytkowa	0,6	0,9	1,2
Powierzchnia użytkowa (m²)	3,3	5,0	6,6
Prześwit (mm) – max.	75	75	75
Wysokość strefy załadowniczej	0,85	0,85	0,85
Waga tunelu (kg)	3400	3700	4000
Zasilanie	400V, 50 Hz, 3 fazy + N + PE		
Energia elektryczna (kW)	18,6	18,6	18,6

	90 x 6	90 x 9	90 x 12
Wymiary całkowite (m)			
Długość	10,6	10,6	10,6
Szerokość	1,9	2,2	2,5
Wysokość	2,0	2,0	2,0
Wysokość w pozycji otwartej	2,8	2,8	2,8
Komora mrożenia (m)			
Długość	8,3	8,3	8,3
Szerokość użytkowa	0,6	0,9	1,2
Powierzchnia użytkowa (m²)	5,0	7,5	10,0
Prześwit (mm) – max.	75	75	75
Wysokość strefy załadowniczej	0,85	0,85	0,85
Waga tunelu (kg)	4500	4700	5000
Zasilanie	400V, 50 Hz, 3 fazy + N + PE		
Energia elektryczna (kW)	21,9	21,9	21,9

Dane techniczne

	120 x 6	120 x 9	120 x 12
Wymiary całkowite (m)			
Długość	13,4	13,4	13,4
Szerokość	1,9	2,2	2,5
Wysokość	2,0	2,0	2,0
Wysokość w pozycji otwartej	2,8	2,8	2,8
Komora mrożenia (m)			
Długość	11,0	11,0	11,0
Szerokość użytkowa	0,6	0,9	1,2
Powierzchnia użytkowa (m ²)	6,6	9,9	13,2
Prześwit (mm) – max.	75	75	75
Wysokość strefy załadowniczej	0,85	0,85	0,85
Waga tunelu (kg)	5500	6500	7000
Zasilanie	400V, 50 Hz, 3 fazy + N + PE		
Energia elektryczna (kW)	25,2	25,2	25,2

Opcje

- zmienna regulacja prędkości wentylatorów wyciągowych,
- wentylatory wyciągowe (promieniowe),
- wsporniki do wózków widłowych,
- zdalny dostęp do parametrów pracy,
- różne rozmiary oczek pasa lub pas z pełnej blachy metalowej,
- zestawy części zamiennych,
- wtrysk LCO₂.

Powiązane oferty

Tunel kriogeniczny **CRYO TUNNEL-FP1** 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.