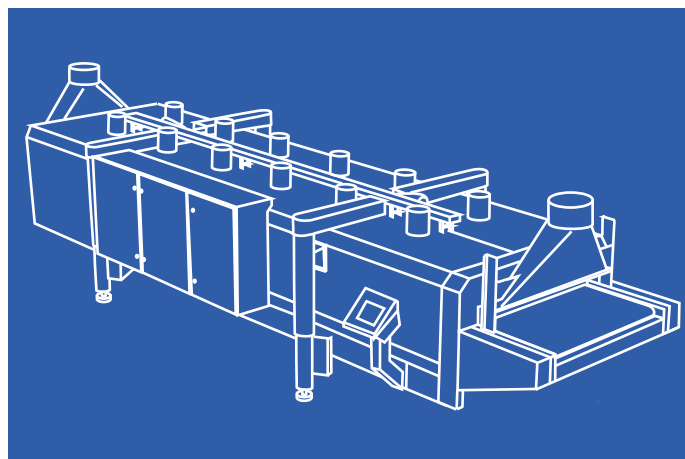


TUNEL KRIOGENICZNY CRYO TUNNEL-CFP

- zmniejsza deformację i sklejanie produktu,
- eliminuje odbicia taśmy przenośnika,
- zapewnia łatwą obsługę.



Koncepcja

Tunel liniowy **CRYO TUNNEL-CFP** jest idealnym rozwiązaniem do mrożenia, mrożenia powierzchniowego i utwardzania delikatnych, miękkich lub lepkich produktów, które wykorzystuje opatentowaną technikę przekształcającą poliestrową taśmę przenośnika, dozwoloną do kontaktu z żywnością, w szybko mrozącą gąbkę nasączoną ciekłym azotem. Tunel jest idealnym rozwiązaniem dla tych producentów, którzy potrzebują zminimalizować deformację produktu, odciskanie taśmy przenośnika lub przyklejanie się produktów do taśmy. Tunel **CRYO TUNNEL-CFP** może być stosowany samodzielnie lub w połączeniu z innymi urządzeniami do mrożenia.

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o dokładniejszym czyszczeniu oraz łatwości operacji i konserwacji przy minimalnych nakładach inwestycyjnych i kosztach instalacji.

Branże

Tunel **CRYO TUNNEL-CFP** jest idealny do mrożenia, mrożenia powierzchniowego i utwardzania różnych rodzajów delikatnych, miękkich lub lepkich produktów spożywczych z następujących sektorów:

- mięso,
- drób,
- rybiowoce morza,
- owoce i warzywa,
- lody.

Cechy urządzenia

Tunel **CRYO TUNNEL-CFP** jest zbudowany ze stali nierdzewnej dozwolonej do kontaktu z żywnością. System podnoszenia umożliwia pełne otwarcie pokrywy, zapewniając lepszy dostęp podczas czyszczenia i konserwacji. Podstawa urządzenia ma wklęsły kształt ułatwiający odprowadzanie wody i roztworów myjących podczas czyszczenia. Opatentowana poliestrowa taśma przenośnika, dozwolona do kontaktu z żywnością, eliminuje odciskanie taśmy i zapobiega deformacji produktu.

Tunel **CRYO TUNNEL-CFP**, działający poprzez wtrysk ciekłego azotu, można dostosować do potrzeb mrożenia lub mrożenia powierzchniowego stosując 6 różnych kombinacji modułów:

- konwekcja,
- konwekcja + namaczanie taśmy,
- natrysk LIN + konwekcja,
- natrysk LIN + konwekcja + namaczanie taśmy,
- kąpiel immersyjna,
- kąpiel immersyjna + namaczanie taśmy.

Tunel **CRYO TUNNEL-CFP** jest prosty w obsłudze i zapewnia doskonałe działanie zachowując kształt produktu i odpowiednią wydajność.

Korzyści

- zminimalizowana deformacja produktu dzięki zastosowaniu ciekłego azotu i poliestrowej taśmy przenośnika,
- eliminacja odciskania taśmy,
- zoptymalizowane zużycie czynnika kriogenicznego,
- bezpieczny i łatwy w instalacji oraz obsłudze,
- elastyczność mrożenia, mrożenia powierzchniowego lub utwardzania delikatnych, miękkich lub lepkich produktów,
- kompaktowa konstrukcja wymagająca minimalnej powierzchni do zabudowy,
- niskie koszty utrzymania,
- szybki i łatwy do czyszczenia w mniej niż 20 minut,
- spełniający wymagania europejskich norm: EN 12100-1 i -2, EN 349, EN 294, EN 418, EN 60 204-1.

Gama modeli

Tunel CRYO TUNNEL-CFP występuje w następujących rozmiarach:

30 x 6 60 x 6 30 x 12 60 x 12

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

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

Dane techniczne

	30 x 6	60 x 6	30 x 12	60 x 12
Wymiary całkowite (m)				
Długość	4,3	7,1	4,3	7,1
Szerokość	1,9	1,9	2,5	2,5
Wysokość	1,8	1,8	1,8	1,8
Wysokość w pozycji otwartej	2,4	2,4	2,4	2,4
Komora mrożenia (m)				
Długość	2,8	5,6	2,8	5,6
Szerokość użytkowa	0,55	0,55	1,15	1,15
Prześwit	0,14	0,14	0,14	0,14
Waga (kg)	1300	1700	1780	2200
Zasilanie	400V, 50 Hz, 3 fazy + PE			
Energia elektryczna (kW)	1,8	2,6	2,6	3,7

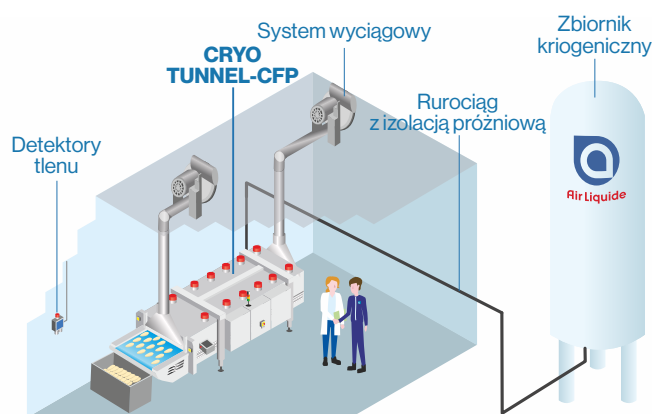
Kontakt

Air Liquide Polska Sp. z o.o.
ul. Jasnogórska 9, 31-358 Kraków
tel.: +48 12 627 93 00
fax: +48 12 627 93 33
e-mail: airliquide.polska@airliquide.com

Opcje

- różne napięcia elektryczne i częstotliwości,
- zestaw części zamiennych,
- kombinacja modułów:
 - konwekcja,
 - konwekcja+ namaczanie taśmy,
 - natrysk LIN+ konwekcja,
 - natrysk LIN+ konwekcja+namaczanie taśmy,
 - kąpiel immersyjna,
 - kąpiel immersyjna+ namaczanie taśmy.

Schemat instalacji



Powiązane oferty

Tunel kriogeniczny **CRYO TUNNEL-CFP** 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.

www.airliquide.com/pl/polska



Grupa Air Liquide, obecna w 80 krajach, zatrudniająca około 66 000 pracowników i obsługująca ponad 3,6 miliona klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.