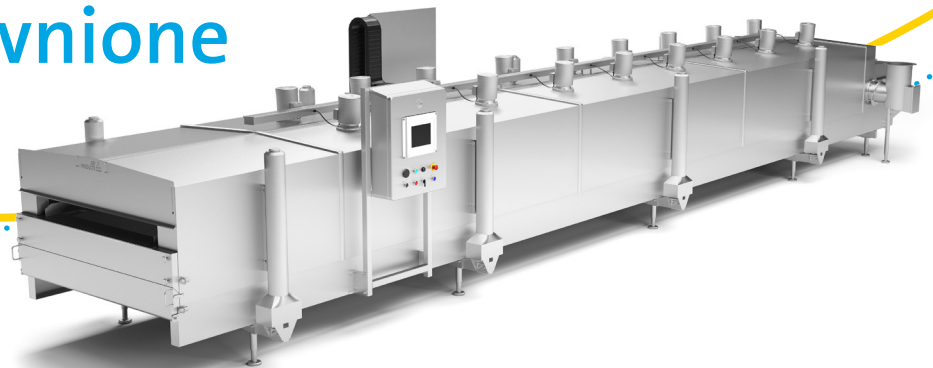


Tunel zamrażalniczy Freshline® IQF+ Gdzie wydajność i wysokiej jakości mrożenie IQF są zapewnione



Korzyści

- Wysoka jakość produktów
- Duża wydajność (1,5 tony na godzinę)
- Szybkie zamrażanie zewnętrznej warstwy lub całości produktu
- Minimalne zużycie ciekłego azotu
- Małe gabaryty urządzenia
- Budowa modułowa
- Prosta obsługa, konserwacja i czyszczenie
- Szybka instalacja i rozruch

Najnowszy dodatek do oferty tuneli IQF (Individually Quick Frozen) firmy Air Products zapewnia najlepsze możliwości w zakresie mrożenia lub podmrzania zewnętrznej warstwy produktu.

Tunel zamrażalniczy Freshline® IQF+ został zaprojektowany z myślą o zapewnianiu imponującej jakości przy jednoczesnej wysokiej wydajności zamrażania i gwarancji niskich kosztów.

Zespół badawczo-rozwojowy firmy Air Products już od ponad 50 lat zajmuje się technologiami zamrażania żywności. Jest pionierem w dziedzinie technologii kriogenicznej i w dalszym ciągu pokonuje kolejne granice wydajności, wszechstronności i higieny. Poprzez opracowanie tunelu zamrażalniczego Freshline® IQF+ zespół odpowiedział na rosnące potrzeby w zakresie dużej przepustowości pojedynczo mrożonych produktów bez kompromisów w zakresie kosztów lub jakości. Od optymalnie dostosowanego systemu taśm transportowych po niezwykle wydajne podawanie ciekłego azotu – zespół rozważył wszystko, czego producent dużych ilości produktów IQF mógłby oczekiwać od tunelu zamrażalniczego. Koncentrując się na zachowaniu atrybutów żywności i optymalizacji przepustowości, zespół pamiętał o tym, by urządzenie było praktyczne oraz miało nowoczesną, higieniczną i kompaktową konstrukcję. W rezultacie powstał nasz najlepszy do tej pory tunel zamrażalniczy IQF, zaprojektowany z myślą o zapewnianiu wyjątkowego poziomu jakości w przypadku każdego produktu, z możliwością dopasowania do niemal każdej linii produkcyjnej. Jest on łatwy w czyszczeniu, otwiera się w pionie, zapewniając pełny dostęp do wszystkich powierzchni kontaktu z żywnością. Ma wbudowaną opcję czyszczenia, a jego konstrukcja zapewnia wydajne opróżnianie z wody po umyciu.

Jakość wyjściowa

Liczny system taśm transportowych zapobiega przyklejaniu się produktów do siebie poprzez wykonywanie kolejnych miękkich ruchów kołyszących. W rezultacie otrzymuje się jednolite, regularne, wysokiej jakości, pojedynczo zamrożone produkty, które zachowują swój smak, teksturę i poziom wilgotności, bez utraty wagi produktu.

Optymalna wydajność Nowatorska konstrukcja

Specjalnie zaprojektowane wentylatory wbudowane w tunel zamrażalniczy Freshline® IQF+ rozpraszają rozpylony ciekły azot w całym tunelu. Pozwala to zoptymalizować proces zamrażania i minimalizuje koszty eksploatacyjne.



- **Prosta obsługa:** Tunel zamrażalniczy Freshline® IQF+ jest obsługiwany za pomocą panelu dotykowego dostępnego w wielu językach. Istnieje możliwość zapisania wstępnie zaprogramowanych przepisów.
- **Prosta konserwacja:** Interfejs operatora umożliwia diagnostykę i lokalizację usterek.
- **Proste czyszczenie:** Łatwy dostęp do wnętrza, gdyż tunel zamrażalniczy Freshline® IQF+ otwiera się pionowo do góry. System czyszczenia taśm jest standardem, dostępny jest również opcjonalny system wspomaganie czyszczenia tunelu.

Tunel został opracowany z myślą o higienie i łatwej obsłudze. Boczny wylot gazu zamontowany pod taśmami pozwala uniknąć potencjalnego zanieczyszczenia żywności. Ponadto jest on również wyposażony w system czyszczenia przewodu odprowadzającego gaz.

Na tunel Freshline® IQF+ składa się krótki odcinek IQF i dłuższy tunel zamrażalniczy. W niektórych przypadkach możliwe jest przystosowanie systemu IQF do istniejącego tunelu zamrażalniczego przed tunelem mechanicznym.

Tabela przedstawia szczegóły standardowych tuneli zamrażalniczych Freshline® IQF+ o długości od 9 do 18 metrów. Wymagania elektryczne¹ i pneumatyczne² można znaleźć poniżej w tabeli. Aby omówić wymagania dla innych wymiarów, prosimy o kontakt z naszym specjalistą³.

Model	Długość użyteczna (m)	Długość całkowita (m)	Szerokość taśmy (mm)	Szerokość całkowita (m) ⁴	Wysokość (mm) ⁵	Masa (w kg, przybliżona)	Wymagania w zakresie energii elektrycznej (patrz również punkt 1)	Typowa wydajność mrożenia (kg/godz.)
1220.9	9	11,7	1220	2 205	2515	7.500	23kW	1400
1220.12	12	14,7	1220	2 205	2515	9.000	29kW	1800
1220.15	15	17,7	1220	2 205	2515	11.000	36kW	2300
1220.18	18	20,7	1220	2 205	2515	13.000	41kW	2800

1. Wymagania elektryczne: 400 V, 3 fazy i E, 50 Hz.

2. Wymóg pneumatyczny: 1 Nm³/godz @ 5-7 barg;

3. Inne długości tuneli są dostępne na życzenie.

4. Łączna szerokość bez panelu sterującego i odprowadzenia gazu.

5. Wysokość podawana przy tunelu ustawionym w pozycji otwartej. Wszystkie wysokości podlegają zmianom w związku z regulacją nóżek.

Firma Air Products promuje politykę ciągłego doskonalenia, w związku z tym podane dane mogą ulec zmianie. Dlatego też, każde podane parametry należy potwierdzić dla poszczególnych tuneli. Wydajność mrożenia zależy od produktu i warunków eksploatacji.

W celu uzyskania dalszych informacji, prosimy o kontakt:

Air Products Sp. z o.o.
ul. 17 Stycznia 48
02-146 Warszawa
T 0 801 081 122
infopl@airproducts.com



tell me more
airproducts.com.pl/food