

CRYOLINE® PE.



Wprowadzenie Jeśli szukasz sposobów produkcji mrożonych sosów, puree lub innych płynnych produktów spożywczych w postaci peletów, polecamy zamrażarkę CRYOLINE® PE.

Ta opatentowana zamrażarka z wysoką powtarzalnością produkuje pelety IQF o regularnych wielkościach, otwierając wiele nowych możliwości dla nowoczesnej firmy przetwórczej. Przy produkcji dla cateringu lub na rynek detaliczny, zamrażarka ta zapewni przewagę nad konkurencją, ponieważ umożliwi rozmrażanie wyliczonych porcji produktów.

Działanie Działanie CRYOLINE® PE jest proste i polega na wypełnianiu zagłębień w taśmie, schłodzonej wcześniej ciekłym azotem. Niezwykle niska temperatura taśmy gwałtownie zamraża ciecz, nadając jej kształt zagłębienia a jednocześnie stabilizuje produkt przed jego uwolnieniem na końcu taśmy. Produkt jest następnie przekazywany na zamrażarkę końcową (np. zamrażarkę tunelową CRYOLINE® MT) w celu zakończenia procesu mrożenia. Pelety można łatwo rozdzielić na poszczególne elementy ze względu na bardzo małą grubość produktu w miejscu połączeń.

Korzyści

- Konstrukcja wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej spełniająca normy produktów dla przemysłu spożywczego.
- Konstrukcja bardzo łatwa do czyszczenia, gdyż wszystkie części są łatwo dostępne po otwarciu maszyny.
- Produkcja w pełni powtarzalna – każdy pelet będzie miał taką samą wielkość i ciężar.
- Standardowa wielkość peletów 31,7×25×8 mm, co odpowiada około 5 g, z opcją umożliwiającą dostosowanie do indywidualnych potrzeb.
- Proste sterowanie ułatwiające eksploatację.
- Pełna kontrola dozowania ciekłego azotu.
- Bardzo wydajna, oszczędna technologia.

Standardowe właściwości

Urządzenie jest dostarczane jako całkowicie zmontowane i przetestowane. Dostawa obejmuje następujące elementy:

- taśma z zagłębieniami ze stali nierdzewnej
- silnik napędowy z płynną regulacją prędkości
- tablica sterownicza, montowana z boku
- izolacja z poliuretanu nie zawierająca CFC z wewnętrzną i zewnętrzną obudową ze stali nierdzewnej
- konstrukcja całkowicie spawana
- podstawa z regulowanymi nóżkami, kółka do transportu

Opcje Wielkość peletów jest opcjonalna. Można ją zmieniać w ograniczonym zakresie, zależnie od przetwarzanego produktu. Jest możliwe przygotowanie taśmy o specjalnym kształcie zagłębień. Umożliwia to umieszczanie na peletach logo lub znaku handlowego.

Typowe produkty

- gotowe sosy
- soki owocowe
- puree warzywne
- puree owocowe
- inne płynne produkty

Dane techniczne	Długość całkowita	3.000 mm
	Szerokość całkowita	1.520 mm
	Wysokość całkowita	1.400 mm
	Szerokość taśmy netto	400 mm
	Wysokość wlotu	1.050 (+200) mm ¹
	Wysokość wylotu	830 (+200) mm ²
	Czas retencji	15-90 s
	Pobór mocy	0,55-1,1 kW
	Ciężar całkowity	750 kg ³
	Poziom hałasu	75 dB(A)

¹ góra skrzynki napełniającej

² taśma

³ bez opakowania transportowego

Treating food better Pozostałe materiały dotyczące naszych aplikacji i produktów dostępne są na naszej stronie internetowej i w punktach sprzedaży. Nasi specjaliści chętnie odpowiedzą na Państwa szczegółowe pytania.