

Tehnički podaci i mjere

Cryogen-Rapid®-tunel	Širina trake [m]	Dužina trake [m]	Ukupna dužina [m]	Ukupna širina [m]
L 400/60	0,6	4	5,5	2,1
L 600/60	0,6	6	7,5	2,1
L 800/60	0,6	8	9,5	2,1
L 600/90	0,9	6	7,5	2,4
L 800/90	0,9	8	9,5	2,4
L 1000/90	0,9	10	10,5	2,4
L 600/120	1,2	6	7,5	2,7
L 800/120	1,2	8	9,5	2,7
L 1000/120	1,2	10	10,5	2,7



Cryogen-Rapid®-tunel namijenjen je za kontinuirano hlađenje i zamrzavanje prehrabnenih proizvoda.



Ukoliko imate pitanja o Cryogen-Rapid®-tunelu ili ako se želite posavjetovati sa našim stručnjacima, slobodno nas kontaktirajte.

Ovu i mnoge druge brošure možete naći na internetu u pdf-formatu: www.messer.ba



Kontinuirana efikasnost Cryogen-Rapid®-tunel

Cryogen-Rapid®-tunel namijenjen je za kontinuirano hlađenje i zamrzavanje prehrabnenih proizvoda. Visoka efikasnost ovog postrojenja bazira se na optimalnom protoku hladnog plina. Tečni azot (LN_2) ili tečni ugljen-dioksid (LCO_2) uprskava se direktno u zamrzivač uz regulaciju temperature: azot isparava ili ugljen-dioksid (suhi led) sublimira. Prehrabnenim proizvodima se oduzima toplotna energija i zbog toga dolazi do brzog rashlađivanja ili zamrzavanja proizvoda. Oba plina su prirodni sastojci vazduha i od strane EU odobreni kao prehrabneni plinovi. Zbog niskih temperatura u zamrzivaču dovoljno je vrlo malo vlage kako bi atmosfera bila zasićena: prehrabneni proizvodi se ne isušuju tokom zamrzavanja i tako zadržavaju svoju i težinu i izgled. Proizvođači kolača također koriste ovaj uređaj za stabilizaciju ukrasa, prije konvencionalnog zaledivanja torte.

Modularna tehnologija omogućava prilagođavanje kapaciteta zamrzavanja; trake kao i ostali dijelovi postrojenja koji dolaze u doticaj sa proizvodom mogu se lagano očistiti otvaranjem izolacije. Postrojenje se može lako integrirati u postojeće proizvodne linije.

Prednosti

- visoki kvalitet: brzo zamrzavanje za bolju teksturu, okus i izgled
- brža proizvodnja
- minimalno isušivanje
- fleksibilan kapacitet zamrzavanja
- potrebno manje prostora

