

Tehnicki podaci i mjere

Cryogen-Rapid®-tunnel	Sirina trake [m]	Duzina trake [m]	Ukupna duzina [m]	Ukupna sirina [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@-tunnel namijenjen je za kontinuirano hlađenje i zamrzavanje prehrambenih proizvoda.

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

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



Messer Tehnoplina d.o.o.
Rajlovačka bb
71000 Sarajevo
Bosna i Hercegovina
Tel: +387 33 953 100 Fax: +387 33 953 129
info@messer.ba
www.messer.ba

Messer BH Gas d.o.o.
Rajlovačka bb
71000 Sarajevo
Bosna i Hercegovina
Tel: +387 33 953 100 Fax: +387 33 953 129
info@messer.ba
www.messer.ba

Messer Mostar Plin d.o.o.
Rodoc bb
88000 Mostar
Bosna i Hercegovina
Tel: +387 36 352 551 Fax: +387 36 350 097
info@mostar.messer.ba
www.messer.ba



Kontinuirana efikasnost Cryogen-Rapid@-tunnel

Cryogen-Rapid®-tunnel namijenjen je za kontinuirano hlađenje i zamrzavanje prehrambenih proizvoda. Visoka efikasnost ovog postrojenja bazira se na optimalnom protoku hladnog plina. Tekući azot (LN2) ili tekući ugljen-dioksid (LC02) uprskava se direktno u zamrzivač uz regulaciju temperature: azot isparava ili ugljen-dioksid (suhi led) sublimira. Prehrambenim proizvodima se oduzima toplotna energija i zbog toga dolazi do brzog rashladivanja i zamrzavanja proizvoda. Oba plina su prirodni sastojci vazduha i od strane EU odobreni kao prehrambeni plinovi. Zbog niskih temperatura u zamrzivaču dovoljno je vrlo malo vlage kako bi atmosfera bila zasićena: prehrambeni proizvodi se ne isušuju tokom zamrzavanja i tako zadržavaju svoju težinu i izgled. Proizvodaci kolaca također koriste ovaj uređaj za stabilizaciju ukrasa, prije konvencionalnog zaleđivanja torte.

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

Prednosti

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

