

Surgélation et refroidissement par batch Freshline®

*Pour une solution de surgélation ou de
refroidissement rapide, économique
et discontinue de produits alimentaires*

- *Hautes performances*
- *Polyvalence*
- *Facilité d'utilisation*
- *Fonctionnement à l'azote liquide, à -196°*





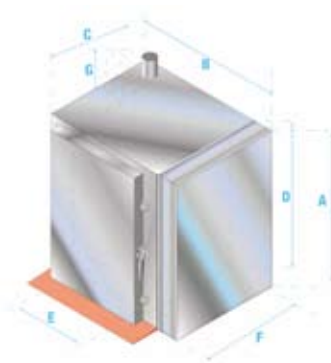
Air Products
Cryo-Batch Freshline®

L'armoire réfrigération Cryo-Batch Freshline® d'Air Products met à profit les qualités uniques de l'azote liquide pour une réfrigération ou une surgélation économique et rapide des aliments. Ce surgélateur a été tout spécialement conçu pour répondre aux exigences strictes en matière de cuisson-réfrigération et de cuisson-surgélation. Il convient également parfaitement aux entreprises de transformation de produits alimentaires, ayant besoin de refroidir ou de surgeler des aliments par lot ou en faibles quantités.

Principe de fonctionnement

Le système Cryo-Batch Freshline® se compose d'une armoire isotherme en acier inoxydable de qualité alimentaire. Elle est équipée de trois ventilateurs sur mesure et d'un système d'injection d'azote liquide. L'azote liquide à -196°C est injecté dans le flux gazeux généré par les ventilateurs. Le flux gazeux refroidi traverse uniformément les contenants sur plateaux ou chariots, réfrigérant ainsi rapidement les produits.

Par exemple, le Cryo-Batch Freshline® peut refroidir 100 kg de denrées alimentaires en 20 minutes. Des versions entrée-sortie et à passage ininterrompu sont disponibles pour les systèmes Multiproduits et Monoproduit.



Cryo-Batch Freshline® multiproduits :

- Stockage permanent de 8 programmes différents
- Rappel des programmes à l'aide d'un seul bouton
- Intégration des variables normales de température et de temps
- Possibilité de faire varier la température au cours du programme choisi
- Empêche la surgélation des bords, tout en maintenant des vitesses de refroidissement élevées
- Ecran alphanumérique indiquant le temps de traitement et les changements de température de l'équipement
- Conception pour accepter les chariots de norme industrielle, par exemple GASTRONORM

Cryo-Batch Freshline® monoproduit

Dans le cadre du traitement continu d'un seul produit, le Cryo-Batch Freshline® a été conçu pour une utilisation en toute simplicité.

Il est doté des mêmes ventilateurs et du même système d'injection d'azote liquide que le Cryo-Batch Freshline® Multiproduits, à la différence près que la température et le temps de traitement sont réglés manuellement. Pour optimiser le rendement, un temps distinct – contrôlant le temps d'injection d'azote liquide – a été intégré, permettant le transfert du froid résiduel au produit.

Données techniques

Modèle	CB1200	CB2400
Hauteur extérieure A	2 125 mm	2 265 mm
Largeur extérieure B	1 572 mm	2 092 mm
Profondeur extérieure C	1 650 mm	1 650 mm
Hauteur intérieure D	2 000 mm	2 140 mm
Largeur de porte E	730 mm	1 250 mm
Profondeur intérieure F	1 400 mm	1 550 mm
Hauteur extérieure G	2 720 mm	2 685 mm
Volume	1,2 m ³	3,4 m ³
Poids	1 200 kg	1 800 kg

Alimentation électrique : 400 V triphasé 50 Hz tension max. 12 A.
 Alimentation d'azote liquide : 15 mm, conduite en acier inoxydable.
 Capacité de réfrigération maximale : 60-90 kW.
 Capacité de réfrigération normale : 25-50 kW.
 Air comprimé : 5-7 bar.
 Système d'extraction : gaine en acier inoxydable de 200 mm de diamètre raccordée à l'extérieur du bâtiment.

tell me more*
www.airproducts.fr/food
 e-mail frinfo@airproducts.com

*pour en savoir plus

Air Products SAS
 78 rue Championnet
 75881 Paris Cedex 18
 Téléphone : 0800 480 030
 Télécopie : 01 44 92 51 21