



## Mieszalnik Freshline F500 i F750

Technologia urządzeń do mieszania Freshline umożliwia wprowadzanie innowacyjnych produktów wytwarzanych w procesach mieszania, powlekania i zamrażania. Urządzenia te doskonale powlekają takie produkty jak warzywa, owoce, mięso, ryż, makaron itp. Elastyczność technologii umożliwia niemal nieograniczone tworzenie nowych wyrobów poprzez kreatywne łączenie składników w celu uzyskania dań gotowych, półproduktów lub dodatków kulinarnych.

Mieszalnik Freshline oferowany jest w wersjach 500 i 750 litrów, co pozwala uzyskać wydajność od 1 do 3 ton gotowego wyrobu na godzinę, przy niewielkiej przestrzeni zajmowanej przez to urządzenie.

### Cechy i korzyści

<b>Cecha</b>	<b>Korzyść</b>
<i>Technologia mieszania</i>	Równomierne nanoszenie sosu (powlekanie).
<i>Niskie temperatury</i>	Brak sklejanie i uszkodzenia produktów. Możliwość odpowiedniego formowania i porcjowania produktów.
<i>Wysoka wydajność</i>	1200–2700 kg produktu finalnego na godzinę. Mała przestrzeń zajmowana przez urządzenia.
<i>Bardzo szerokie drzwiczki rewizyjne</i>	Łatwy dostęp dla celów konserwacji i czyszczenia.

W skład systemu wchodzi następujące elementy:

- mieszalnik wyposażony w układ natrysku ciekłego azotu i sosu
- zbiornik buforowy ciekłego azotu, umożliwiający stosowanie azotu w warunkach ustabilizowanych i powtarzalnych, a także precyzyjne dawkowanie natrysku ciekłego gazu
- system redukcji ciśnienia
- pełne oprzyrządowanie do sterowania procesem technologicznym oraz niezbędne zabezpieczenia
- szafka sterowniczo-zasilająca ze sterownikiem PLC i konsolą operatorską



### Dane techniczne

Wymiary urządzenia	F500	F750
Zastosowania	Mieszanie/Zamrażanie/Powlekanie	
Typ procesu	Wsadowy	
Pojemność użyteczna	500 litrów	750 litrów
Wydajność powlekania	1200 do 1800 kg/h	1800 do 2700 kg/h
Wymiary (D x Sz x W)	2000 x 1925 x 1550	2350 x 2200 x 1900
Ciężar	1925 kg	3450 kg
Maksymalny procent powlekania	15%	
Typowy współczynnik zużycia azotu	0,2 do 0,5 Kg LIN/Kg powlekanego produktu	
Czas obróbki wsadu	10 do 15 minut	
Materiały	Wszystkie powierzchnie stykające się z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej. Silniki malowane farbami dopuszczonymi do kontaktu z żywnością.	

### Zasilanie

Zasilanie	F500	F750
Elektryczne	400 V/AC bez przewodu zerowego	
Całkowita moc zainstalowana	15 KW	25 KW
Średnia moc	5 KW	8 KW
Woda	200 l/h przy minimum 15 °C	
Sprężone powietrze	6 bar	
Ciekły azot	Maksymalne zużycie 2000 kg/h przy ciśnieniu 3 bar (DN32)	
Azot gazowy	Maksymalny przepływ 500 l/min. Średnie zużycie poniżej 5 Nm <sup>3</sup> /h	

### Dodatkowe informacje

W sprawie prezentacji produktu lub uzyskania dodatkowych informacji na temat rozwiązań mieszalników Freshline skontaktuj się z naszymi specjalistami pod numerem infolinii 0801 081 122 lub wyslij email [ciecze@airproducts.com](mailto:ciecze@airproducts.com)

#### Infolinia

0801 081 122  
Email [ciecze@airproducts.com](mailto:ciecze@airproducts.com)

#### Air Products Sp. Z o.o.

02-757 Warszawa  
Pory 59  
Tel +48 22 440 32 00  
Fax +48 22 440 32 05

**tell me more**  
[www.airproducts.com.pl/zywnosc](http://www.airproducts.com.pl/zywnosc)