



Tunel Freshline® QF

Gama tuneli Freshline QF to bardzo wydajna metoda schładzania do stosowania w różnych warunkach.

Zmienna wydajność produkcyjna

Wydajność produkcyjna tuneli do szybkiego zamrażania Freshline® QF waha się od 100 kg do 3000 kg na godzinę na taśmie, w urządzeniu standardowym. Można zamrażać praktycznie wszystkie typy żywności: ryby, mięso, drób, owoce, warzywa, dania gotowe i wyroby cukiernicze.

Freshline® QF składa się z ruchomej taśmy połączonej z dobrze izolowanym tunelem. Żywność przesuwa się po taśmie i przechodzi pod dyszami podłączonymi do kontrolowanego zasilania w azot płynny.

Poprawa smaku i konsystencji żywności

Temperatura płynnego azotu wynosi -196°C . Rozpylenie go na żywności pozwala na bardzo szybką absorpcję ciepła. Bardzo niska temperatura i szybkie przenoszenie ciepła zapewniają szybkie zamrażanie, które minimalizuje tworzenie się dużych kryształów lodu i sprzyja zachowaniu właściwej konsystencji produktów żywnościowych. Straty płynów i odwodnienie są praktycznie ograniczone do zera, dzięki temu produkty zachowują piękny kolor i lepszy smak, a ponadto ich konsystencja pozostaje nienaruszona. Płynny azot jest pod kontrolą kierowany do tunelu w

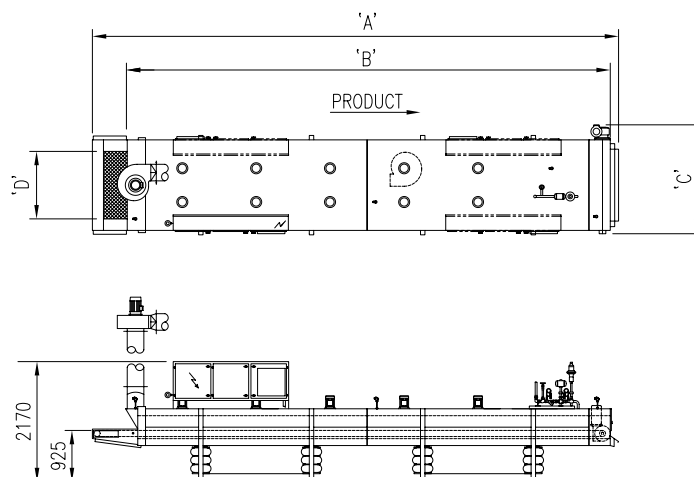
celu zastosowania skutecznego schładzania wstępnego. Wentylatory obracające się z dużą prędkością zapewniają wyjątkowo szybkie schładzanie produktów w sekcjach gazowych urządzenia. Pozwala to na absorpcję większej ilości ciepła poprzez gaz i optymalizuje zużycie azotu.

Łatwa rozbudowa

Chociaż Freshline® QF stanowi atrakcyjną cenowo alternatywę dla tradycyjnych metod zamrażania żywności, największym jego atutem jest konkurencyjność w stosunku do istniejących systemów produkcyjnych. Tunel chłodzący dostępny jest w różnych rozmiarach, co umożliwia łatwe podłączenie do większości urządzeń. Quick Freezer Freshline® może być instalowany samodzielnie lub łączony z zamrażarką zanurzeniową Freshline® dla produktów mrożonych IQF pierwszej jakości. Zamrażarka składa się z modułów tworzących tunele różnej długości, stosownie do potrzeb produkcyjnych.

Aby zwiększyć wydajność produkcyjną tunelu Freshline®, wystarczy zwiększyć przepływ azotu i prędkość ruchomej taśmy. Wydajność nominalna może być zwiększona o 30%. Freshline® QF nadaje się do produkcji ciągłej i przy wyposażeniu w

automatyczny system kontroli, wymaga minimalnej pracy operatorów. Ponieważ głównymi częściami ruchomymi są wentylatory i taśma, urządzenie musi być poddane niewielkiej konserwacji. Dolna część uchylna sterowana pneumatycznie, pozwala na łatwy dostęp podczas czyszczenia. Taka prostota w każdej sytuacji pozwala na, minimalne przerwy w pracy, maksymalne dostosowanie do różnych warunków oraz uzyskanie produktu doskonale zamrożonego, zgodnie z kryteriami klienta. Oferujemy dodatkowo automat PLC, do schładzania lub zamrażania różnych typów produktów, w zmiennych warunkach produkcji. Szafa sterownicza tunelu może być zainstalowana w różnych miejscach, w zależności od potrzeb.



Zalety

- Ograniczony koszt inwestycji
- Kompatybilność z istniejącymi systemami produkcji
- Zamrożony produkt wysokiej jakości
- Koncepcja modułowa dostosowana do różnych warunków
- Przetwarzanie szerokiej gamy produktów z różną wydajnością

Informacje uzupełniające

Proszę zadzwonić do nas już dziś na nr 0800 480 030 i porozmawiać z jednym z naszych specjalistów, który przedstawi Państwu nowe technologie Freshline do: oblewania, mieszania i zamrażania IQF, które umożliwią Państwu rozszerzenie gamy produktów i poprawienie ich jakości.

Air Products GAZY Sp. z o. o.

Ul. Gliwicka 31,
47-220 Kedzierzyn-Koźle
Polska
Tel 0 801 90 90 19
Email apgazy@apci.pl

Typ	A Długość całkowita m	B Długość użytkowa m	C Szerokość całkowita m	D Szerokość użytkowa m	Moc wymagana (3ph) kW	Ciężar kg
QF 660.4	5.5	4	1.4	0.66	5 kW	1700kg
QF 915.4	5.5	4	1.65	0.915	5 kW	2020kg
QF 1220.4	5.5	4	1.9	1.22	6 kW	2350kg
QF 660.6	7.5	6	1.4	0.66	6 kW	2150kg
QF 915.6	7.5	6	1.65	0.915	6 kW	2470kg
QF 1220.6	7.5	6	1.9	1.22	7 kW	3000kg
QF 660.8	9.5	8	1.4	0.66	6 kW	2700kg
QF 915.8	9.5	8	1.65	0.915	6 kW	3100kg
QF 1220.8	9.5	8	1.9	1.22	7 kW	3700kg
QF 660.10	11.5	10	1.4	0.66	7 kW	3250kg
QF 915.10	11.5	10	1.65	0.915	7 kW	3900kg
QF 1220.10	11.5	10	1.9	1.22	8 kW	4600kg
QF 660.12	13.5	12	1.4	0.66	8 kW	3900kg
QF 915.12	13.5	12	1.65	0.915	8 kW	4450kg
QF 1220.12	13.5	12	1.9	1.22	9 kW	5350kg

Załączona tabela zawiera niepełną listę urządzeń. Stosownie do potrzeb, tunele mogą osiągać większą szerokość oraz długość. Maksymalna wysokość produktu żywnościowego dopuszczalna w tunelach standardowych wynosi 90 mm; wysokości większe są możliwe po pewnych modyfikacjach urządzenia. Odpowiednio do typu produktów istnieją różne typy taśm z siatką o oczkach mniejszych lub większych; taśma pełna lub taśma wykładana płytami ze stali nierdzewnej umożliwia bardzo skuteczne zamrażanie IQF.

tell me more
www.airproducts.com/food