

# *Zamrażarka komorowa Freshline™ Batch*

*do szybkiego, wsadowego schładzania i zamrażania  
produktów gotowanych i surowych*

- *Wysoka wydajność*
- *Możliwość zamrażania szerokiej gamy produktów spożywczych*
- *Łatwość obsługi*
- *Użycie ciekłego azotu o temperaturze  $-196^{\circ}\text{C}$*



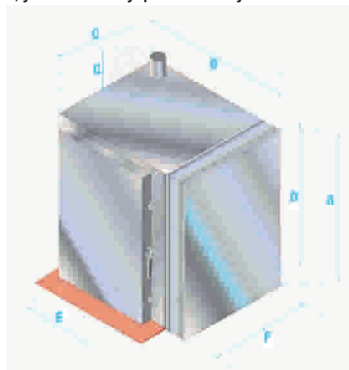


Niskie nakłady  
inwestycyjne  
Szybki czas mrożenia

W zamrażarce komorowej Air Products Freshline™ Batch wykorzystano unikatowe właściwości zamrażalnicze ciekłego azotu pozwalające na szybkie i ekonomiczne schładzanie lub zamrażanie żywności. Freshline™ Batch została zaprojektowana szczególnie pod kątem spełnienia rygorystycznych potrzeb schładzania i zamrażania gotowanych produktów w branży cateringowej. Jest ona również idealna dla małych producentów żywności wymagających zamrażania lub schładzania wsadowego.

### Jak to działa?

System chłodzenia ciekłym azotem Freshline™ Batch składa się z izolowanej szafy ze stali nierdzewnej przystosowanej do kontaktu z żywnością z trzema specjalnie zaprojektowanymi wentylatorami i systemem wtrysku ciekłego azotu. Ciekły azot o temperaturze  $-196^{\circ}\text{C}$  jest natryskiwany do wytwarzanego przez wentylator strumienia gazu. Silnie ochłodzony strumień gazu przepływa równomiernie nad tacą lub pojemnikami ułożonymi na wózkach, szybko schładzając produkty. Zwykle Freshline™ Batch potrzebuje około 20 minut do schłodzenia 100 kg produktu. Oba typy zamrażarek (wieloprogramowa i standardowa) są dostępne zarówno w wersji zakładającej załadunek i rozładunek produktów po tej samej stronie, jak i w wersji przelotowej.



### Dane techniczne

Model	CB1200	CB2400
Wysokość zewnętrzna A	2125mm	2265mm
Szerokość wewnętrzna B	1572mm	2092mm
Głębokość zewnętrzna C	1650mm	1650mm
Wysokość wewnętrzna D	2000mm	2140mm
Szerokość drzwi E	730mm	1250mm
Głębokość wewnętrzna F	1400mm	1550mm
Wysokość zewnętrzna G	2720mm	2685mm
Objętość	1,2m <sup>3</sup>	2,4m <sup>3</sup>
Ciężar	1200kg	1800kg

Zasilanie elektryczne: 3-fazowe 400V 50Hz maks. 12A  
 Doprowadzanie ciekłego azotu: 15mm, rura ze stali nierdzewnej lub Cu.  
 Maksymalna zdolność chłodzenia: 60-90 kW.  
 Normalna zdolność chłodzenia: 25-50 kW.  
 Ciśnienie sprężonego powietrza: 5-7 bar.  
 Szczegóły odprowadzenia wykorzystanego azotu: kanał ze stali nierdzewnej o średnicy 200 mm, wyprowadzony na zewnątrz budynku.

### Zamrażarka komorowa wieloprogramowa Freshline™ Batch Multirecipe:

- Na stałe ma wpisane osiem programów zamrażania (schładzania)
- Wywołuje zaprogramowane nastawy zamrażania za dotknięciem przycisku
- Temperatura w zamrażarce Freshline™ Batch może być regulowana w trakcie realizacji uruchomionego programu
- Zapobiega zamrażaniu krawędziowemu, zapewniając jednocześnie dużą szybkość zamrażania
- Wyświetlacz alfanumeryczny pokazuje aktualizowany czas procesu i temperaturę wewnętrzną wsadu
- Zaprojektowana pod kątem stosowania standardowych wózków.

### Standardowa zamrażarka komorowa Freshline™ Batch Standard

Ma zastosowanie w przypadku konieczności zamrażania jednego rodzaju produktów. Jest prosta w obsłudze i konserwacji.

Zamrażarka Freshline™ Batch Standard jest wyposażona w takie same wentylatory i system wstrzykiwania ciekłego azotu, co Freshline™ Batch Multirecipe, z tym jednak wyjątkiem, że temperatura i czas procesu są ustawiane ręcznie. W celu maksymalizacji efektywności mrożenia wbudowano odrębne sterowanie czasem dozowania ciekłego azotu, dzięki czemu resztkowe zimno może być wykorzystane do schłodzenia i zamrożenia produktu.

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

**Infolinia**  
 0801 081 122  
 e-mail [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