

Kyl- och frystunnlar



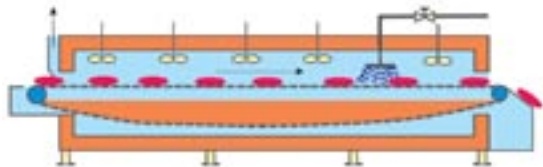
Tunnlar för
snabb
kylning
och
frysning

Kyl- och frystunnlar kyler och fryser snabbt och kostnadseffektivt de flesta livsmedel.

Air Liquidess tunnlar kan matas manuellt eller automatiskt. Hastighet och temperatur anpassas och optimeras för den aktuella produkten. Flytande nitrogen eller koldioxid används för bästa kyleffekt.

Livsmedlen kyls med gas

Produkterna förs på ett rostfritt band genom en välisolerad tunnel, där kylning eller frysning kan ske genom en kombination av sprayning med flytande gas och kontakt med kall, cirkulerande och gasformig gas.



Användningen av kall, flytande nitrogen eller koldioxid kombinerad med effektiv utrustning ger en enastående och mycket snabb kylning av produkterna. Kvaliteten bevaras och produkternas färg och konsistens bibehålles. Minimala mängder fukt förloras.

Anpassningsbar

- Tunnlarna är utformade för de krav som ställs i produktion och kan anpassas för optimal kylning eller frysning
- Kapaciteten beräknas för varje enskilt fall (normalt 50-2500 kg/h)
- Modulkonstruktion är möjlig, för smidig expansion
- Lämplig för en lång rad livsmedel
- Bandlängd: från 3 m
- Bandbredd: från 0,3 m
- Material: rostfritt stål



Lättinstallerad utrustning och bibehållen kvalitet

- Lättinstallerad, kan enkelt installeras i befintliga produktionslinjer
- Fullt utrustad, kräver ett minimum av installationstid
- Kan användas i kombination med annan mekanisk eller kryogen kyl- eller frysutrustning
- Maximal kylning och frysning med antingen flytande nitrogen eller koldioxid
- Minimal uttorkning av produkter
- Form, smak och konsistens bibehålles
- Uppfyller alla livsmedels- och hygienkrav
- Topp eller botten kan öppnas för smidig rengöring
- Hög kvalitet i rostfritt stål
- Användarvänlig

