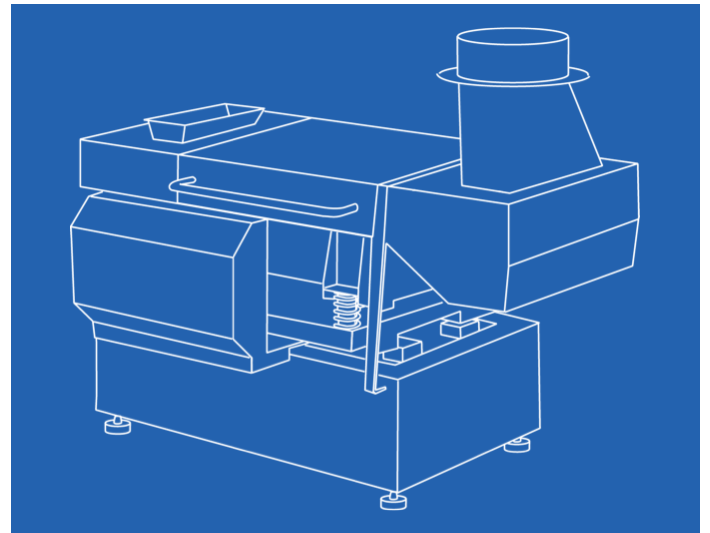


Cryo immersion unit- CFV

- DESIGN COMPATTO
- ELIMINAZIONE DELLE PERDITE DI PRODOTTO
- MIGLIORAMENTO DELLA PRODUTTIVITÀ



Idea di base

CRYO IMMERSION UNIT- CFV è un surgelatore criogenico vibrante in linea brevettato, utilizzato per congelare in superficie o per congelare rapidamente singoli prodotti piccoli e di dimensioni uniformi, immergendoli in un bagno poco profondo di azoto liquido. CFV è il congelatore a immersione più compatto oggi disponibile sul mercato ed è in grado di rispettare i vincoli di spazio più stringenti.

È ideale per le aziende di trasformazione che hanno bisogno di un prodotto versatile, progettato in conformità con le normative in materia di igiene, facile da utilizzare e da mantenere, che richieda un investimento di capitale minimo e abbia un bassissimo costo di installazione.

Industrie

CRYO IMMERSION UNIT- CFV è ideale per congelare in superficie o per congelare rapidamente singoli prodotti piccoli e di dimensioni uniformi, nei seguenti settori:

- Carne
- Pollame
- Pesce e prodotti di mare
- Prodotti lattiero-caseari
- Frutta e verdura

Caratteristiche

In CRYO IMMERSION UNIT- CFV, le superfici a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; così come il corpo coibentato. Il prodotto viene trasportato attraverso un tunnel di congelazione in acciaio inossidabile variando la frequenza di vibrazione del bagno di immersione. Il congelatore può essere aperto completamente, allo scopo di consentire una migliore accessibilità per le operazioni di pulizia, igienizzazione e manutenzione. L'angolazione del congelatore può essere regolata per migliorare il drenaggio dell'acqua di lavaggio e delle soluzioni utilizzate durante l'operazione di pulizia. L'unità CFV è dotata di un sistema di iniezione dell'azoto liquido che inietta il fluido direttamente nel bagno di immersione e controlla accuratamente il livello dell'azoto liquido. L'unità CFP è semplice da utilizzare e garantisce prestazioni eccellenti in termini di efficienza del fluido criogenico e produttività.

Vantaggi

- Miglioramento della produttività
- Ottimizzazione del consumo di fluido criogenico
- Eliminazione delle perdite di prodotto grazie al robusto tunnel in acciaio inossidabile
- Possibilità di congelare in superficie o di congelare rapidamente singoli prodotti piccoli e di dimensioni uniformi
- Design estremamente compatto, minimo ingombro al suolo
- Sicurezza e facilità di utilizzo
- Facilità di installazione
- Bassi costi di manutenzione
- Facile e veloce da pulire; le operazioni richiedono meno di 20 minuti

Gamma dei modelli

CRYO IMMERSION UNIT- CFV è disponibile in un unico formato standard:

2,2 x 1,4 m

CRYO IMMERSION UNIT- CFV è conforme alle norme e alle disposizioni in vigore in:

- Europa
- Medio Oriente
- Africa
- Asia
- Pacifico
- Sud America

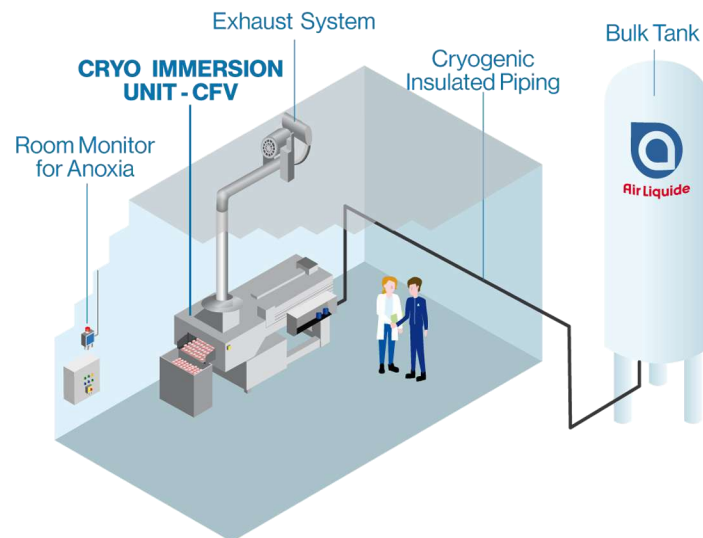
Dati tecnici

22 x 14	
Dimensioni complessive (m)	
Lunghezza	2,2
Ampiezza	1,4
Altezza	1,7
Altezza in posizione aperta	2,0
Dimensioni del tunnel di congelazione (m)	
Lunghezza	1,3
Ampiezza	0,6
Peso (kg)	800
Alimentazione elettrica	400V 50 Hz 3P + PE
Alimentazione elettrica (kW)	3

Opzioni

- Tensioni e frequenze elettriche diverse
- Seconda testata di spruzzatura dell'azoto liquido ALIGAL™, con sistema di controllo autonomo
- Kit pezzi di ricambio

Layout di installazione



Offerta collegata

CRYO IMMERSION UNIT- CFV fa parte dell'offerta **Nexelia for Freezing & Chilling**, studiata specificamente per le aziende di trasformazione che hanno bisogno di ottenere un costo di congelazione o di raffreddamento competitivo per i loro prodotti alimentari. La soluzione Nexelia comprende il meglio dei gas per l'industria alimentare ALIGAL™ di Air Liquide, attrezzature applicative all'avanguardia e assistenza tecnica, oltre a un programma personalizzato per il monitoraggio dei consumi di fluido criogenico.

Contatti

Air Liquide Italia Service S.r.l.
Via Calabria, 31 - 20158 Milano
Tel. 02 4026.1 - Fax 02 48704368

industria.airliquide.it

 **Air Liquide**
creative oxygen