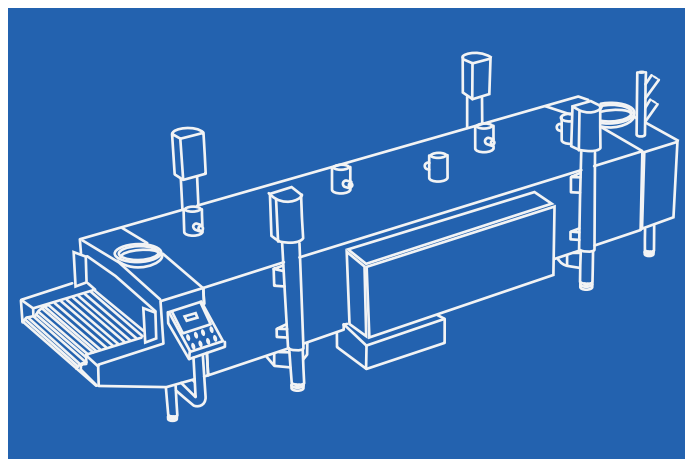


CRYO TUNNEL- FP1

- Progettato per garantire igiene e facilità di pulizia
- Aumento della produttività fino al 20%
- Facile da gestire
- Pannello di controllo ibrido con pulsante/plc



La nostra soluzione

Il **CRYO TUNNEL- FP1** è un tunnel criogenico in linea con sezioni modulari in acciaio inossidabile completamente saldato, che può essere facilmente integrato in qualsiasi linea di trasformazione degli alimenti. La versatilità del **CRYO TUNNEL- FP1** consente di surgelare in profondità o in superficie, oppure di raffreddare in modo efficiente, quasi ogni tipo di prodotto alimentare, utilizzando azoto o diossido di carbonio in forma liquida, garantendo un'eccezionale qualità dei prodotti.

È ideale per le aziende di trasformazione degli alimenti che hanno bisogno di maggiore produttività, di un eccellente design igienico, e di facilità di pulizia, utilizzo e manutenzione, che richieda un investimento di capitale ed un costo di installazione minimo.

Il **CRYO TUNNEL- FP1** è disponibile in 3 lunghezze della zona di surgelazione e 3 lunghezze del nastro, insieme ad un maggiore spazio per il prodotto, per soddisfare i requisiti di produttività, spazio ed installazione specifici delle aziende di trasformazione di alimenti.

Settori

Il **CRYO TUNNEL- FP1** è ideale per la surgelazione, in profondità o superficiale, e per il raffreddamento di molti tipi di prodotti alimentari nei seguenti settori:

- Carne
- Frutta e verdura
- Pollame
- Prodotti da forno
- Pesce e frutti di mare
- Latticini
- Piatti pronti
- Gelati

Caratteristiche

Nel **CRYO TUNNEL- FP1** le superfici a contatto con gli alimenti ed il corpo coibentato, completamente saldato, sono in acciaio inossidabile. Il sistema di sollevamento consente di aprire completamente il tunnel, allo scopo di consentire una migliore accessibilità durante le operazioni di pulizia, igienizzazione e manutenzione. Gli angoli interni sono curvati mentre la base del tunnel presenta un pavimento inclinato con aperture di drenaggio per migliorare l'eliminazione dell'acqua di lavaggio e delle soluzioni detergenti durante le operazioni di pulizia.

Nel **CRYO TUNNEL- FP1** sono installate delle ventole in acciaio inossidabile ad elevata prestazione per assicurare un ottimale trasferimento del calore ed efficienza del processo criogenico.

Il sistema di iniezione del fluido criogenico è costituito da un collettore progettato in conformità alle normative in materia di igiene, che utilizza azoto o diossido di carbonio in forma liquida e si adatta automaticamente al variare del carico termico dei prodotti utilizzando un software specificamente sviluppato.

Il **CRYO TUNNEL- FP1** è semplice da utilizzare, grazie al pannello di controllo ibrido con pulsante/PLC e garantisce prestazioni eccellenti in termini di qualità, efficienza del fluido criogenico e produttività.

Vantaggi

- Flessibilità per surgelare, in profondità o in superficie, oppure per raffreddare diversi tipi di prodotti alimentari
- Maggiore spazio per i prodotti alimentari
- Range più ampio dei tempi di permanenza in camera di surgelazione
- Aumento della produttività fino al 20%
- Eccellente efficienza criogenica con risparmi sino al 10%
- Nuove caratteristiche igieniche per eliminare i problemi relativi a pulizia e sicurezza
- Design compatto, minimo ingombro al suolo
- Sicurezza e semplicità di installazione e di utilizzo
- Costi di manutenzione contenuti
- Facile e veloce da pulire

Gamma di modelli

La gamma CRYO TUNNEL- FP1 comprende i seguenti formati:

60 x 6	90 x 6	120 x 6
60 x 9	90 x 9	120 x 9
60 x 12	90 x 12	120 x 12

Il CRYO TUNNEL- FP1 è conforme alle norme ed alle disposizioni in vigore in:

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

Dati tecnici

	60 x 6	90 x 6	120 x 6
Dimensioni complessive (m)			
Lunghezza	7,8	10,5	13,3
Larghezza	1,9	1,9	1,9
Altezza	2,4	2,4	2,4
Altezza in posizione di pulizia	3,0	3,0	3,0
Camera di surgelazione (m)			
Lunghezza	5,5	8,3	11,0
Larghezza utile	0,6	0,6	0,6
Spazio per il prodotto	0,2	0,2	0,2
Superficie utile (m ²)	3,3	5,0	6,6
Peso del tunnel (kg)	3400	4500	5500
Altezza della zona di carico (m)	0,9	0,9	0,9
Alimentazione elettrica	400V, 50 Hz, trifase + terra		
Potenza elettrica (kW)	18,6	21,9	25,2

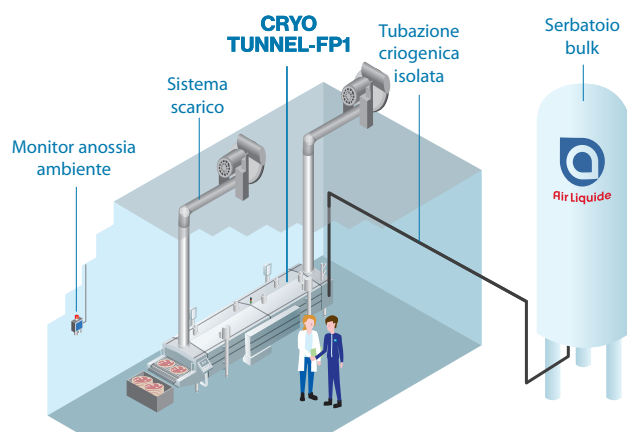
	60 x 9	90 x 9	120 x 9
Dimensioni complessive (m)			
Lunghezza	7,8	10,5	13,3
Larghezza	2,2	2,2	2,2
Altezza	2,4	2,4	2,4
Altezza in posizione di pulizia	3,0	3,0	3,0
Camera di surgelazione (m)			
Lunghezza	5,5	8,3	11,0
Larghezza utile	0,9	0,9	0,9
Spazio per il prodotto	0,2	0,2	0,2
Superficie utile (m ²)	5,0	7,5	9,9
Peso del tunnel (kg)	3700	4700	6500
Altezza della zona di carico (m)	0,9	0,9	0,9
Alimentazione elettrica	400V, 50 Hz, trifase + terra		
Potenza elettrica (kW)	18,6	21,9	25,2

	60 x 12	90 x 12	120 x 12
Dimensioni complessive (m)			
Lunghezza	7,8	10,5	13,3
Larghezza	2,5	2,5	2,5
Altezza	2,4	2,4	2,4
Altezza in posizione di pulizia	3,0	3,0	3,0
Camera di surgelazione (m)			
Lunghezza	5,5	8,3	11,0
Larghezza utile	1,2	1,2	1,2
Spazio per il prodotto	0,2	0,2	0,2
Superficie utile (m ²)	6,6	10,0	13,2
Peso del tunnel (kg)	4000	5000	7000
Altezza della zona di carico (m)	0,9	0,9	0,9
Alimentazione elettrica	400V, 50 Hz, trifase + terra		
Potenza elettrica (kW)	18,6	21,9	25,2

Opzioni

- Comando di velocità variabile per i motori delle ventole
- Comando di velocità variabile dell'aspiratore
- Kit ricambi
- Altre dimensioni della maglia del tappeto

Layout di installazione



L'offerta Nexelia

Il **CRYO TUNNEL - FP1** fa parte dell'offerta "**Nexelia for Freezing & Chilling**", studiata specificamente per le aziende alimentari che necessitano di ottenere un costo di surgelazione o di raffreddamento competitivo.

Le soluzioni Nexelia comprendono: i gas della linea ALIGAL™ dedicati all'industria alimentare, le apparecchiature criogeniche e l'assistenza tecnica specifica, oltre ad un programma personalizzato per l'ottimizzazione dei consumi del fluido criogenico.

Contatti

Air Liquide Italia Service S.r.l.
Via Calabria, 31 - 20158 Milano
Tel. +39 02 30464994

industria.airliquide.it

 **Air Liquide**
creative oxygen