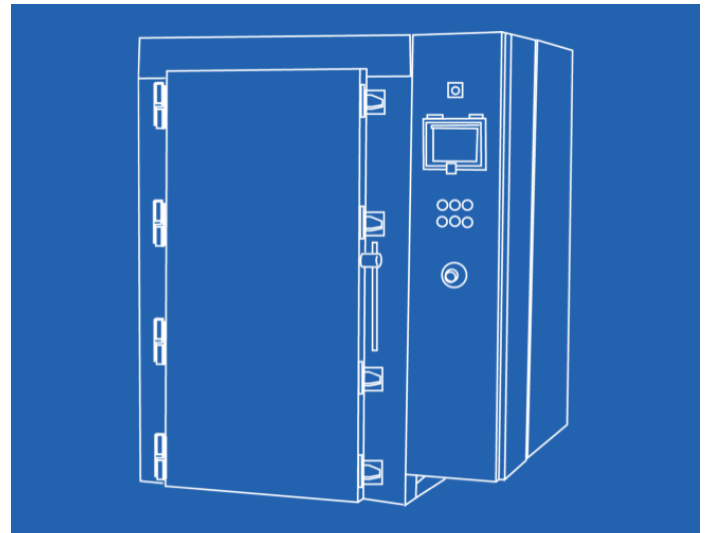


Cryo Cabinet

- PROGETTATO PER GARANTIRE IGIENE E FACILITÀ DI PULIZIA
- AUMENTO DELLA PRODUTTIVITÀ DEL 30%
- FACILE DA UTILIZZARE GRAZIE AL PANNELLO DI CONTROLLO IBRIDO A PULSANTE / PLC



Idea di base

CRYO CABINET è un armadio congelatore criogenico in acciaio inossidabile completamente saldato progettato da Air Liquide in conformità alle più recenti linee guida in materia di igiene pubblicate dallo European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) e dallo United States Department of Agriculture (USDA).

CRYO CABINET può essere integrato facilmente in qualsiasi processo di produzione a lotti e grazie alla sua versatilità consente di congelare in profondità o in superficie oppure di raffreddare in modo efficiente quasi ogni tipo di prodotto alimentare, utilizzando azoto o anidride carbonica in forma liquida, garantendo nel contempo una eccezionale qualità dei prodotti. È ideale per le aziende di trasformazione che hanno bisogno di un prodotto in grado di aumentare la produttività e facile da utilizzare, che richieda un investimento di capitale minimo e abbia un bassissimo costo di installazione.

CRYO CABINET è disponibile in 2 formati, per carrelli EURO-NORM o EURO-PALLET.

Industrie

CRYO CABINET è ideale per la congelazione, in profondità o superficiale, e per il raffreddamento di molti tipi di prodotti alimentari nei seguenti settori:

- Carne
- Pollame
- Pesce e prodotti di mare
- Pasti pronti
- Frutta e verdura
- Panetteria
- Prodotti lattiero-caseari
- Gelati

Caratteristiche

In CRYO CABINET, le superfici a contatto con gli alimenti sono in acciaio inossidabile; così come il corpo coibentato. È dotato di due ventole in acciaio inossidabile progettate in conformità con le normative in materia di igiene, in grado di garantire un trasferimento ottimale del calore, l'efficienza del fluido criogenico e l'uniformità della congelazione in tutto il carrello.

L'interno dell'armadio e la guarnizione di tenuta della porta sono stati progettati in modo da garantire una migliore accessibilità per le operazioni di pulizia, igienizzazione e manutenzione. Gli spigoli interni dell'armadio sono curvi per migliorare il drenaggio dell'acqua di lavaggio e delle soluzioni utilizzate durante l'operazione di pulizia. L'apertura di scarico è stata riposizionata, per evitare che la condensa possa gocciolare sugli alimenti. Il sistema di iniezione del fluido criogenico è costituito da un collettore progettato in conformità con le normative in materia di igiene, che utilizza azoto o anidride carbonica in forma liquida e si adatta automaticamente al variare del carico di calore dei prodotti utilizzando un software di controllo specificamente sviluppato.

CRYO CABINET è semplice da utilizzare, grazie al pannello di controllo ibrido con pulsante / PLC, e garantisce prestazioni eccellenti in termini di qualità dei prodotti, efficienza del fluido criogenico e produttività.

Vantaggi

- Grazie alla sua flessibilità consente di congelare, in profondità o in superficie, oppure di raffreddare diversi tipi di prodotti alimentari
- Aumento della produttività del 30%
- Ottima efficienza del fluido criogenico
- Conformità con le normative in materia di igiene
- Design compatto, minimo ingombro al suolo
- Sicurezza e semplicità di installazione e di utilizzo
- Bassi costi di manutenzione
- Facile e veloce da pulire

Gamma dei modelli

La gamma CRYO CABINET comprende i seguenti formati:

STANDARD	GRANDE
----------	--------

CRYO CABINET è conforme alle norme e alle disposizioni in vigore in:

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

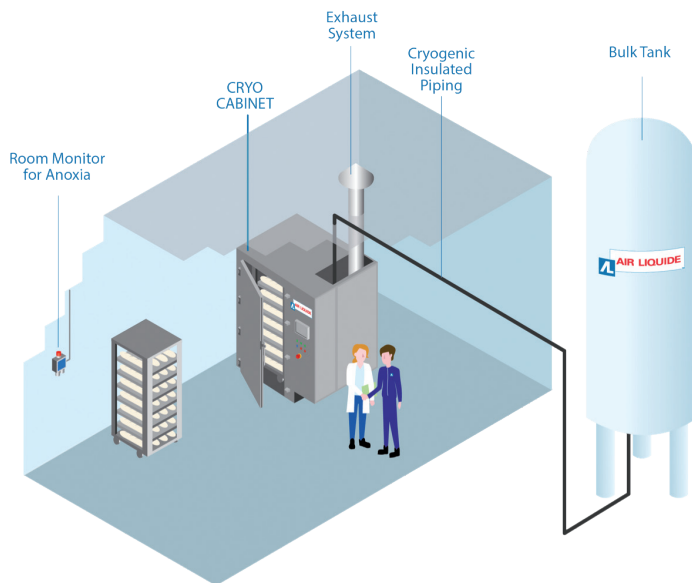
Dati tecnici

	STANDARD	GRANDE
Dimensioni complessive (mm)		
Altezza	2215	2215
Ampiezza	1900	2100
Profondità	1550	1950
Profondità con battente porta	2700	3300
Dimensioni della camera di congelazione (mm)		
Altezza	2046	2046
Ampiezza	1130	1330
Profondità	1280	1680
Peso armadio (kg)	1100	1400
Alimentazione elettrica	400V, 50/60 Hz, trifase	400V, 50/60 Hz, trifase
Possibilità di utilizzo	Carrello Euro-Norm contenitori da 600 x 800 x 1800 mm	Carrello Euro-pallet contenitori da 800 x 1200 x 1800 mm

Opzioni

- Iniezione di azoto o anidride carbonica ALIGAL™
- Tensioni e frequenze elettriche diverse
- Carrello e contenitori Euro-Norm (600 x 800 mm)
- Carrello e contenitori Euro-Pallet (800 x 1200 mm)
- Comando di velocità variabile per i motori ventole
- Kit pezzi di ricambio

Layout di installazione



Offerta collegata

CRYO CABINET 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 l'ottimizzazione 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

