

## КРИОГЕННЫЕ ТУННЕЛИ ДЛЯ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



### Отличительные особенности

- Умеренное энергопотребление
- Экономное размещение по площади
- Возможность использовать различные типы конвейерных лент для различных продуктов, например, для овощей, морепродуктов, мясных продуктов и т.п.
- Настраиваемая система впрыска хладагента позволяет эффективно использовать жидкий азот, равномерно распределяя его по продукту и поддерживая необходимый температурный режим вдоль всей конвейерной ленты.
- Оборудование может использовать как жидкий азот, так и жидкий углекислый газ, что дает гибкость в выборе хладагента
- Многоуровневая система контроля температуры позволяет точно настроить кривую замораживания, что позволяет продуктам пройти критический диапазон кристаллизации льда за считанные секунды, сохраняя питательные вещества, естественный вкус и текстуру замороженных продуктов.
- Продуманный дизайн криотуннелей позволяет до минимума сократить время простоя оборудования, связанного с очисткой и обслуживанием. Чтобы помыть оборудование достаточно поднять верхнюю часть криотуннеля и промыть конвейерную ленту струей воды, которая отводится с помощью дренажных отверстий.

- Дружественный пользовательский интерфейс панели управления позволяет быстро освоить работу с оборудованием без необходимости дополнительного обучения.
- Рецепт заморозки однотипных продуктов можно сохранить в памяти системы и быстро загрузить настройки для замораживания очередной партии.

#### МОДЕЛЬ JSSD-6 технические характеристики

Габариты криотуннеля	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Длина: 6000 мм</li> <li>■ Ширина: 2093 мм</li> <li>■ Ширина конвейерной ленты: 1000 мм</li> <li>■ Высота: 1580 мм</li> </ul>
Хладагент	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Жидкий азот</li> <li>■ Замораживание методом впрыска хладагента</li> </ul>
Система теплоизоляции	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Толщина изоляционных панелей: 150 мм, плотность &gt; 45 кг/м<sup>3</sup>, отливаются целиком с помощью 50-ти тонного гидравлического пресса</li> </ul>
Температура	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Расчетная температура -150°C</li> <li>■ Диапазон рабочих температур 0°C до -100°C</li> </ul>
Конвейерная лента	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Рабочая длина: 5240 мм</li> <li>■ Рабочая ширина: 1000 мм</li> <li>■ Скорость: от 5 до 60 мин от входа до выхода готового продукта</li> <li>■ Материал: нержавеющая пищевая сталь SUS304</li> <li>■ Максимальная высота продукта на входе в туннель: 120 мм (настраивается)</li> </ul>
Система управления	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ ПЛК SIEMENS®</li> <li>■ Сенсорный экран: SIEMENS® 10"</li> </ul>

Криотуннели выпускаются в трех типоразмерах:

Модель JSSD-6	Модель JSSD-9	Модель JSSD-11
Длина: 6000 мм	Длина: 9140 мм	Длина: 11060 мм
Ширина: 2093 мм	Ширина: 1900 мм	Ширина: 1700 мм
Ширина конвейерной ленты*: 1000 мм	Ширина конвейерной ленты*: 1200 мм	Ширина конвейерной ленты*: 1200 мм
Высота: 1580 мм	Высота: 2250 мм	Высота: 2250 мм

\*Конвейерная лента может быть адаптирована под требования заказчика и изготовлена шириной 80мм, 1000мм, 1200мм или 1300мм.

