

DOHMEYER

 **КРИОТЕК**

ОСНОВАН В 1996

-110°C

Криоморозильные шкафы DOH-BOX

Криоморозильные шкафы Dohmeyer Cryogenic Cabinet специально разработаны для удовлетворения самых высоких требований к замораживанию, поверхностному подмораживанию или охлаждению пищевых продуктов. Морозильные шкафы Dohmeyer Cryogenic - это самое универсальное морозильное оборудование, которое Dohmeyer может предложить наряду с моделями специального дизайна для применения в фармацевтической и автомобильной промышленности.

Криоморозильные шкафы Dohmeyers Cabinet Freezer предлагают решения для любой области, где используется процесс замораживания.

В пищевой промышленности морозильные шкафы обычно используются для поверхностного замораживания деликатесов, для обработки мясных и рыбных продуктов перед нарезкой, а также для быстрого замораживания морепродуктов (суши и сашими), хлебобулочных изделий и готовых блюд, таких как пицца и блюда из макарон или пасты. Каждый криоморозильный шкаф Dohmeyer оснащен системой подачи либо жидкого азота (LN_2), либо жид-



кой углекислоты (LCO_2), в зависимости от требований к продукту и требуемой производительности процесса замораживания. Замораживание, поверхностное подмораживание или охлаждение происходит прямо внутри камеры, криогенные газы подаются внутрь изолированного морозильника и находятся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, которые вручную загружаются на мобильные тележки и поддоны.

121596 г. Москва
ул. Горбунова, д. 2, стр. 3
БЦ «Гранд Сетунь Плаза», офис B201

+7 (495) 620 7044
info@cryotec.ru
www.cryotec.ru





Жидкий азот и жидкая углекислота обеспечивают максимальную мощность криогенного замораживания, а также снижают до минимума потерю аромата, вкуса и обезвоживание пищевого продукта. Поскольку эти криогенные газы являются инертными, они также создают защитную атмосферу внутри зоны охлаждения, которая предотвращает любое окисление пищи. В результате качественные показатели криогенно замороженных или охлажденных пищевых продуктов существенно превосходят качество тех же продуктов, замороженных в механической системе охлаждения, с точки зрения цвета, вкуса и текстуры при оттаивании.

Мощность криогенного замораживания также обусловлена чрезвычайно низкими рабочими температурами морозильного оборудования, которое может замораживать, подмораживать поверхность или охлаждать пищевые продукты намного быстрее, чем традиционные методы.

Морозильные шкафы Dohmeyer предназначены для работы при температурах до -60°C с жидким CO_2 или -110°C с жидким азотом. Морозильные шкафы Dohmeyer идеально подходят для периодических процессов обработки пищевых продуктов на серийных производствах, а также для тех производителей, которым необходимо повысить производительность при минимальных капиталовложениях и совокупных затратах на собственность.

Предлагаются модели морозильных шкафов для любого бюджета и любых требований к процессу обработки.

Каждый морозильный шкаф оснащен стандартным удобным для пользователя интерфейсом с сенсорным экраном и программным обеспечением на базе ПЛК Siemens с возможностью сохранения рецептуры, чтобы обеспечить постоянность результатов замораживания или

охлаждения в каждом процессе. Система управления морозильной камерой может быть запрограммирована либо на охлаждение/замораживание пищевых продуктов в течение определенного периода времени, либо на достижение желаемой температуры внутри продукта. Dohmeyer производит криогенные морозильные шкафы в соответствии с требованиями Директивы CE 2006/42/CE и EN 1935/2004.



Модели криоморозильных шкафов для удовлетворения требований любого процесса и для любого бюджета

Модель DON-BOX	Модель 400	Модель 1500	Модель 2700	Модель 4300	Модель 4800
Название модели	Gastro Tray	Double Gastro	Culinar	Europallet	Smoke
Внутреннее пространство (ШхГхВ) [мм]	700x810x700	1150x1120x1150	1150x1120x2050	1350x1520x2050	1550x1520x2050
Внутренний объем [литры]	397	1481	2640	4207	4830
Проем для люка или двери (ШхВ) [мм]	550x700	850x1100	850x2000	1050x2000	1250x2000
Габариты (ШхГхВ) [мм]	1280x1090x980	1795x1400x1318	1795x1400x2218	1995x1800x2218	2195x1800x2218
Макс. просвет для тележки (ШхГхВ) [мм]	Не для тележек Только поддоны	<600x650x1350	<800x900x2000	<1000x1280x2000	<1250x1320x2000
Рекомендуемые размеры тележки (ШхГхВ) [мм]	3 поддона каждая	527 x 650 x 1300	600x800x1800	800x1200x1800	1000x1000x1800
Модель тележки	Поддон Double Gastro	Double Gastro	Half Europallet	Europallet	Тележки для мяса
Расход хладагента [кг/час]	Макс. расход 300 кг/час	Макс. расход 700 кг/час	Макс. расход 1800кг/час	Макс. расход 1800кг/час	Макс. расход 1800кг/час