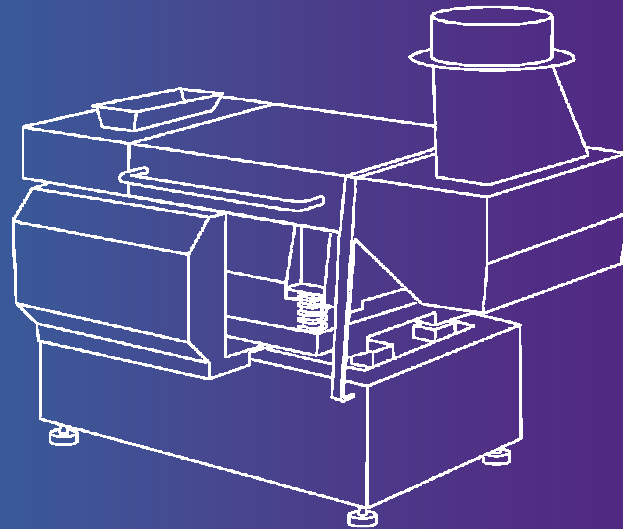


## CRYO IMMERSION UNIT- CFV

- KOMPAKTES DESIGN
- KEINE PRODUKTVERLUSTE
- VERBESSERTE PRODUKTIVITÄT



### Konzept

Der CRYO IMMERSION UNIT- CFV ist ein patentiertes vibrierendes kryogenes In-Line Gefriergerät, das zum Härten oder individuellen Schockfrostern von kleinen, einheitlich großen Produkten verwendet wird, indem sie in ein flaches Becken mit flüssigem Stickstoff eingetaucht werden. Der CFV ist aktuell das kompakteste Immersions-Gefriergerät auf dem Markt und die ideale Lösung für die herausforderndsten Platzverhältnisse.

Er ist für jene Verarbeiter ideal, die mit geringem Kapital und niedrigen Kosten mehr Vielseitigkeit erreichen, die Reinigungsfähigkeit verbessern und die Bedienung und Wartung vereinfachen möchten.

### Branchen

Der CRYO IMMERSION UNIT- CFV ist ideal zum Härten oder individuellen Schockfrostern von kleinen, einheitlich großen Produkten in den folgenden Sektoren:

- Fleisch
- Geflügel
- Fisch & Meeresfrüchte
- Obst & Gemüse
- Milchprodukte

### Merkmale

Die CRYO IMMERSION UNIT- CFV besteht aus Edelstahl-Lebensmittelkontaktflächen und einem Isolierkörper aus Edelstahl. Das Produkt wird durch die Gefrierwanne aus Edelstahl transportiert, wobei die Vibrationsfrequenz der Immersionswanne variiert wird. Das Gefriergerät kann komplett geöffnet werden, sodass die Zugänglichkeit bei Reinigungs-, Hygiene- oder Wartungstätigkeiten verbessert wird. Der Winkel des Gefriergeräts kann angepasst werden, damit das Waschwasser und die Reinigungsmittel während des Reinigungsvorgangs besser abfließen können. Der CFV arbeitet mit einem Flüssigstickstoff-Einspritzsystem, das direkt in die Immersionswanne einspritzt und den Flüssigstickstoff-Gehalt präzise kontrolliert. Der CFP ist einfach zu bedienen und liefert exzellente Ergebnisse im Hinblick auf kryogene Effizienz und Produktivitäts-Durchsatz.

### Vorteile

- Verbesserte Produktivität
- Optimierter kryogener Verbrauch
- Vermeidet aufgrund des soliden Edelstahls Produktverluste
- Flexibilität, um kleine, einheitlich große Produkte zu härten oder individuell schockzufrostern
- sehr kompaktes Design mit geringem Platzbedarf
- Sichere und einfache Bedienung
- Einfache Installation
- Geringe Wartungskosten
- Schnelle und einfache Reinigung in weniger als 20 Minuten

## Modellangebot

Die CRYO IMMERSION UNIT- CFV ist in einer Standardgröße erhältlich:

22 x 14

Die CRYO IMMERSION UNIT- CFV entspricht den geforderten Standards & Vorschriften an den folgenden Standorten:

- Europa
- Naher Osten
- Afrika
- Asien
- Pazifikraum
- Südamerika

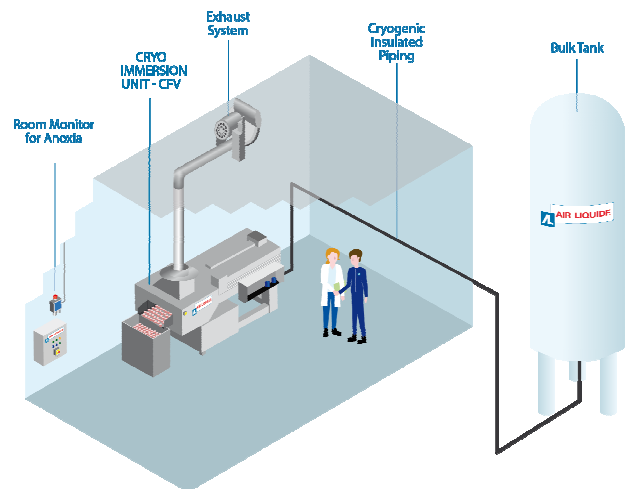
## Technische Daten

22 x 14	
Gesamtabmessung (m)	
Länge	2,2
Breite	1,4
Höhe	1,7
Höhe in geöffneter Position	2,0
Abmessungen der Gefrierwanne (m)	
Länge	1,3
Breite	0,6
Gewicht (kg)	800
Stromversorgung	400V 50 Hz 3P + PE
Elektrischer Strom (kW)	3

## Optionen

- Unterschiedliche elektrische Spannungen & Frequenzen
- Zweiter ALIGAL™ Flüssigstickstoff-Sprühkopf mit eigenem Kontrollsystem
- Ersatzteilset

## Anlagenlayout



## Entsprechendes Angebot

Die CRYO IMMERSION UNIT- CFV ist Teil des Angebots **Nexelia for Freezing & Chilling**, das speziell für jene Verarbeiter konzipiert wurde, die für Ihre Nahrungsprodukte wettbewerbsfähige Kosten beim Frosten und Kühlen erreichen möchten. Die Nexelia Lösung umfasst die besten Air Liquide ALIGAL™ Lebensmittelgase, die modernste Prozess-Technologie und technische Support-Leistungen kombiniert mit einem maßgeschneiderten kryogenen Verbrauchs-Optimierungs-Programm.

## Kontakt

Mail : [lebensmittel-getraenke@airliquide.com](mailto:lebensmittel-getraenke@airliquide.com)

[www.airliquide.com](http://www.airliquide.com)  
[www.carbagas.ch](http://www.carbagas.ch)