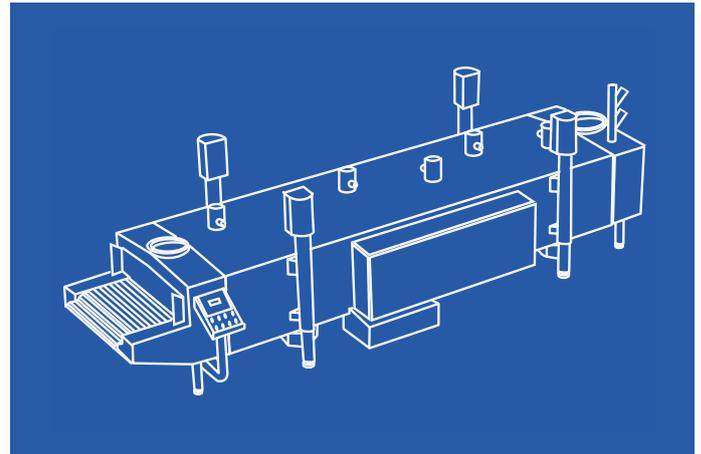


CRYO TUNNEL FP1

- Für beste Hygiene und Reinigungsfähigkeit
- Um 20 % erhöhte Produktivität
- Einfache Bedienung
- Hybrid-Bedientafel mit Druckknöpfen / SPS



Das Konzept

Der **CRYO TUNNEL FP1** ist ein voll verschweißter, inline kryogener Tunnel aus Edelstahl mit modularen Sektionen und kann sehr leicht in jede Produktionslinie integriert werden. Der **CRYO TUNNEL FP1** bietet die Flexibilität, um alle Arten von Lebensmitteln durch den Einsatz von flüssigem Stickstoff oder Kohlendioxid zu frosten, anzufrosten oder zu kühlen und gewährleistet gleichzeitig eine hervorragende Produktqualität.

Er ist ideal für Hersteller, die ihre Produktivität erhöhen wollen, Wert auf Hygiene und problemlose Reinigung legen und eine leichte Bedienung und Wartung wünschen, bei gleichzeitig geringen Investitions- und Installationskosten.

Der **CRYO TUNNEL FP1** ist erhältlich in drei unterschiedlichen Längen und Bandbreiten, außerdem kann die freie Durchlaufhöhe für die Produkte variiert werden. Dadurch können die Platzverhältnisse in der Produktion berücksichtigt werden.

Branchen

Der **CRYO TUNNEL FP1** ist ideal für das Frosten, Anfrosten oder Kühlen von vielen Arten von Lebensmittelprodukten in den folgenden Sektoren:

- Fleisch
- Geflügel
- Fisch & Meeresfrüchte
- Fertiggerichte
- Obst & Gemüse
- Gebäck
- Milchprodukte
- Speiseeis

Eigenschaften

Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen und das isolierte Gehäuse des **CRYO TUNNEL FP1** sind aus Edelstahl konstruiert. Das hygienisch designte Hubsystem stellt sicher, dass der Deckel für eine bessere Reinigung und Wartungsarbeiten komplett geöffnet werden kann. Die inneren Ecken sind abgerundet, und der untere Teil der Konstruktion hat eine Neigung mit entsprechenden Ablauföffnungen, damit kein Reinigungswasser in der Anlage zurückbleibt.

Der **CRYO TUNNEL FP1** benutzt hygienisch designte Edelstahl-Ventilatorflügel, die für eine hohe Performance, den optimalen Wärmeübergang und die maximale Effizienz sorgen.

Das kryogene Einspritzsystem besteht aus einem hygienisch ausgeführten Verteiler, der entweder mit Flüssigstickstoff oder mit Kohlendioxid arbeitet und sich mithilfe einer speziellen Kontrollsoftware automatisch an die unterschiedlichen Energieinhalte von Lebensmitteln je nach ihrer Zusammensetzung anpasst.

Der **CRYO TUNNEL FP1** ist dank seiner Hybrid-Bedientafel aus Druckknöpfen und SPS einfach zu bedienen und liefert hervorragende Leistungen in Bezug auf Produktqualität, Effizienz und Produktivität.

Vorteile

- Flexibilität beim Frosten, Anfrosten oder Kühlen verschiedener Arten von Lebensmittelprodukten
- Höhere freie Durchlaufhöhe für größere Produkte
- Größere Varianz der Durchlaufzeiten
- Um 20 % erhöhte Produktivität
- Hervorragende Effizienz
- Hygienische Konstruktion
- Kompaktes Design, das wenig Produktionsfläche erfordert
- Sichere und einfache Installation und Bedienung
- Niedrige Wartungskosten
- Schnell und einfach zu reinigen

Modellangebot

Der **CRYO TUNNEL FP1** ist in folgenden Größen erhältlich:

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

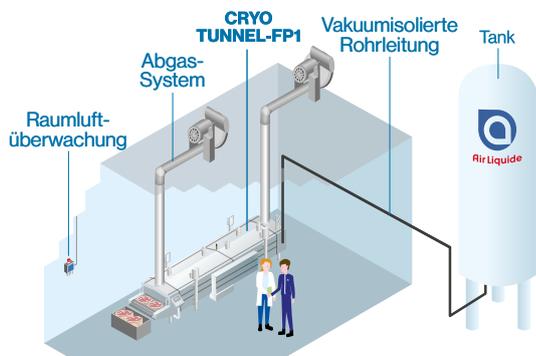
Der **CRYO TUNNEL FP1** erfüllt die maßgeblichen Normen und Gesetzgebungen der folgenden Standorte:

- Europa
- Naher Osten
- Afrika
- Asien
- Pazifischer Raum
- Nordamerika
- Mittelamerika
- Südamerika

Optionen

- Einstellbare Geschwindigkeit der Umluftventilatoren
- Einstellbare Geschwindigkeit der Abluft
- Ersatzteilpaket
- Engere Maschenweite des Transportbands

Installationslayout



Technische Daten

	60 x 6	90 x 6	120 x 6
Gesamtabmessungen (m)			
Länge	7,8	10,5	13,3
Breite	1,9	1,9	1,9
Höhe	2,4	2,4	2,4
Höhe in geöffneter Position	3,0	3,0	3,0
Frostzone (m)			
Länge	5,5	8,3	11,0
Nutzbare Bandbreite	0,6	0,6	0,6
Freie Durchlaufhöhe	0,2	0,2	0,2
Oberfläche (m ²)	4,1	6,2	8,3
Gewicht (kg)	3.400	4.500	5.500
Höhe der Produktaufgabe (m)	0,9	0,9	0,9
Stromversorgung	400 V, 50 Hz, 3 Phasen + PE		
Elektrische Leistung (kW)	18,6	21,9	25,2

	60 x 9	90 x 9	120 x 9
Gesamtabmessungen (m)			
Länge	7,8	10,5	13,3
Breite	2,2	2,2	2,2
Höhe	2,4	2,4	2,4
Höhe in geöffneter Position	3,0	3,0	3,0
Frostzone (m)			
Länge	5,5	8,3	11,0
Nutzbare Bandbreite	0,9	0,9	0,9
Freie Durchlaufhöhe	0,2	0,2	0,2
Oberfläche (m ²)	5,8	8,7	11,6
Gewicht (kg)	3.700	4.700	6.500
Höhe der Produktaufgabe (m)	0,9	0,9	0,9
Stromversorgung	400 V, 50 Hz, 3 Phasen + PE		
Elektrische Leistung (kW)	18,6	21,9	25,2

	60 x 12	90 x 12	120 x 12
Gesamtabmessungen (m)			
Länge	7,8	10,5	13,3
Breite	2,5	2,5	2,5
Höhe	2,4	2,4	2,4
Höhe in geöffneter Position	3,0	3,0	3,0
Frostzone (m)			
Länge	5,5	8,3	11,0
Nutzbare Bandbreite	1,2	1,2	1,2
Freie Durchlaufhöhe	0,2	0,2	0,2
Oberfläche (m ²)	7,5	11,2	15,0
Gewicht (kg)	4.000	5.000	7.000
Höhe der Produktaufgabe (m)	0,9	0,9	0,9
Stromversorgung	400 V, 50 Hz, 3 Phasen + PE		
Elektrische Leistung (kW)	18,6	21,9	25,2



Kontakt

Air Liquide Deutschland GmbH
 Füttingsweg 34
 47805 Krefeld
 Tel: +49 2151 379-0
 lebensmittel-getraenke@airliquide.de
 www.airliquide.de

Air Liquide Austria GmbH
 Sendnergasse 30
 2320 Schwechat
 Tel: +43 810 242427
 technik.at@airliquide.com
 www.airliquide.at

Carbagas AG
 Hofgut
 3073 Gümligen
 Tel: +41 31 9505050
 info@carbagas.ch
 www.carbagas.ch