

Zip Roll

Die energieeffiziente und flexible
Lösung für formstabile IQF-Produkte



Viele Details, die den Prozess optimieren

Die besondere Konstruktion der perforierten Drehtrommel – das Herzstück des Zip Rolls – sorgt dafür, dass die zu frostenden Lebensmittel nur geringen mechanischen Belastungen ausgesetzt sind und nicht miteinander verkleben. Bauartbedingt gelangt der Stickstoff oder das Kohlendioxid äußerst effizient zum Produkt, da das kalte Gas von unten in die Drehtrommel einströmt. Dieser Gasstrom wirkt wie ein Luftkissen und sorgt dafür, dass unterschiedlichste Produkte ihre gewünschte Form behalten und die eingesetzte Energie wirtschaftlich genutzt wird.



Zip Roll

Die vielseitige, flexible und wirtschaftliche Lösung für das Frosten Ihrer Produkte in bester IQF-Qualität. Durch den Einsatz kryogener Kälte, die perforierte Drehtrommel und viele innovative Details des Zip Rolls werden die Produkte nicht nur schnell gefrostet, sondern bewahren eine perfekte Form und Optik.



Ihre Vorteile

- Formstabile Produkte
- Kein Ankleben und Verblocken der Produkte
- Minimaler Wasserverlust im Produkt
- Hohe Flexibilität des Prozesses
- Kurze Durchlaufzeiten
- Geringe Investitionskosten
- Einfache Integration in bestehende Produktionslinien
- Wahlweise mit Stickstoff oder Kohlendioxid zu betreiben

Technische Details

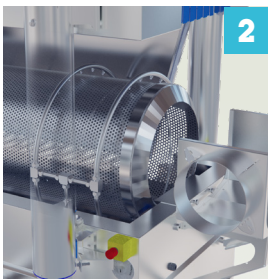
- Länge x Breite: 4.667 x 1.902 mm
- Höhe: 2.023 / 2.773 mm geschlossen/geöffnet
- Leergewicht: 3,8 t
- Anschlussleistung: 400 VAC + N + PE 50 HZ
- Strombedarf bei Vollast: 16 kW
- Schutzklasse: IP66

Innovative Details machen den Zip Roll zur ersten Wahl



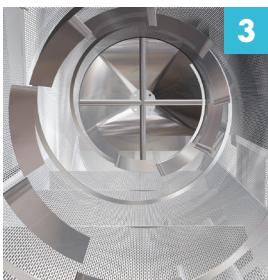
1 Vakuumisolierte Regelventileinheit bis zum Point of Use minimiert Energieverluste

Die Verwendung einer vakuumisolierten Regelventil-Einheit, die bis zum Point of Use reicht, ermöglicht eine höhere Effizienz des ZipRolls. Durch die Isolierung wird die Wärmeübertragung minimiert und somit die Prozessstabilität und Präzision der Regelung verbessert. Der Kühlprozess wird effizienter – dadurch werden Energieverluste im Prozess und der Wasserverlust im Produkt reduziert.



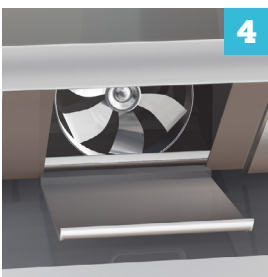
2 Die Zusatzkühlung „schockt“ die Produkte und verhindert ein Anhaften an der Trommel

Auch heiße und feuchte Produkte können problemlos mit dem Zip Roll gefrostet werden. Die Einspritzung direkt am Produkteinlauf ist die Lösung, mit der ein Ankleben und Verblocken der Produkte der Vergangenheit angehören.



3 Die produktspezifisch montierbaren Mitnehmer verteilen unterschiedlichste Produkte gleichmäßig in der Trommel

Jedes Produkt wird innerhalb der Trommel so verteilt, dass die Kälte aus dem Gefriermedium das Produkt optimal erreicht. So erzielen Sie ein gleichbleibend hochwertiges Gefrierergebnis bei minimalem Gaseinsatz.



4 Mit den Umluftventilatoren mit Luftleitblechen wird die Hauptkühlung optimal ausgenutzt

Die einstellbare Gasführung und -geschwindigkeit sorgen für einen bestmöglichen Wärmeübergang – unterschiedlichste Produkte werden so schonend wie nötig und so schnell wie möglich gefrostet. Die mechanische Belastung durch die Trommel ist dadurch minimal.

Zip Roll

Der Maßstab für Qualität und Integrationsfähigkeit

Vielseitig

Der Zip Roll frostet alle geschnittenen, geschnetzelten, weichen und stangepressten Produkte. Auch bei heißen und feuchten Produkten sorgt der Zip Roll für bestmögliche Produktqualität.

Flexibel

Mit einem geringen Platzbedarf kann er einfach in bestehende, kontinuierlich arbeitende Produktionslinien integriert werden. Der Zip Roll kann mit Stickstoff oder mit Kohlendioxid betrieben werden.

Produktiv

Der Einsatz kryogener Kälte macht den Froster nicht nur schnell, sondern auch energieeffizient.



Air Liquide ist ein Weltmarktführer bei Gasen, Technologien und Services für Industrie und Gesundheit. Mit rund 64.500 Mitarbeitern in 78 Ländern versorgt Air Liquide mehr als 3,8 Millionen Kunden und Patienten.

Kontakt

Air Liquide Deutschland GmbH
Luise-Rainer-Straße 5
40235 Düsseldorf
Tel: +49 211 6699-3311
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 31 950-5050
info@carbagas.ch
www.carbagas.ch