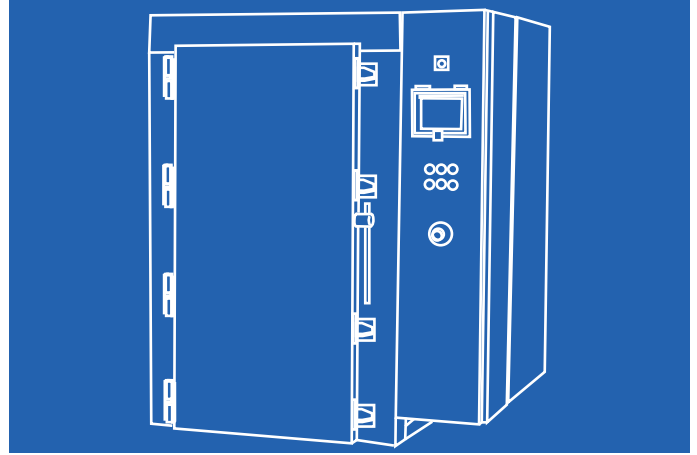


CRYO CABINET

(KRIYOJENİK KABİN)

- Hijyen ve temizlenebilirlik için tasarlanmıştır
- %30'a kadar artan verim
- Düğme/PLC hibrit kumanda paneli ile kullanım kolaylığı



Konsept

CRYO CABINET Air Liquide tarafından, Avrupa Hijyen Mühendisliği ve Tasarım Grubu (EHEDG) ve Amerika Birleşik Devletleri Tarım Bakanlığı'nın (USDA) en güncel hijyen kılavuzlarına dayanılarak tasarlanmış, tamamen kaynatılmış paslanmaz çelik kriyojenik kabin tipi şoklama cihazıdır.

CRYO CABINET her tür batch (yığın) işleme kolaylıkla entegre edilir, üstün ürün kalitesi sağlarken, sıvı azot veya karbondioksit ile çok çeşitli gıda ürününü etkili şekilde şoklamak, kabuk şoklamak veya soğutmak için çok yönlülük sunar. Minimum sermaye yatırımı ve kurulum maliyetiyle yüksek verim, kullanım ve bakım kolaylığına ihtiyaç duyan üreticiler için idealdir.

CRYO CABINET, EURO-NORM veya EURO-PALLET taşıma arabasına uygun 2 boyutta mevcuttur.

Sektörler

CRYO CABINET aşağıdaki sektörlerde çok çeşitli gıda ürününü şoklamak, kabuk şoklamak ve soğutmak için idealdir:

- Et
- Tavuk
- Balık ve deniz ürünleri
- Hazır yemekler
- Meyve ve sebzeler
- Unlu mamüller
- Süt ve süt ürünleri
- Dondurma

Özellikler

CRYO CABINET gıdalla temasa uygun, paslanmaz çelik yüzey ve paslanmaz çelik yalıtımlı gövdeden yapılmıştır. Hijyenik olarak tasarlanmış iki adet paslanmaz çelik fana sahiptir; bunlar optimum ısı aktarımı, kriyojenik verim ve taşıma arabası kullanımı esnasında şoklama sürekliliği sağlar.

Kabinin iç kısmı ve kapı kilidi temizlik, sanitasyon ve bakım işlevleri için kolay erişilebilir şekilde tasarlanmıştır. Kabinin iç köşeleri yıkama esnasında, suyun ve temizlik çözeltilerinin daha iyi boşaltımı için kıvrımlıdır. Yoğuşmanın gıdalara damlamasını engellemek için egzoz çıkışı yeniden konumlandırılmıştır. Sıvı azot veya sıvı karbondioksit enjeksiyon sistemi hijyenik olarak tasarlanmış bir manifolddan oluşur ve özel tasarlanmış kontrol yazılımını kullanarak değişen ürün ısı yükü gerekliliklerini karşılamak üzere otomatik olarak ayarlanır.

Düğme/PLC hibrit kontrol paneli sayesinde **CRYO CABINET** kullanımı kolaydır, ürün kalitesi, kriyojenik verim ve üretkenlik bakımından üstün performans sunar.

Avantajları

- Farklı gıda ürünlerini şoklama, kabuk şoklama veya soğutma esnekliği
- %30'a kadar artan verim
- Mükemmel kriyojenik verim
- Hijyenik tasarım
- Minimum alan gerektiren kompakt tasarım
- Emniyet, kolay kurulum ve kullanım
- Düşük bakım maliyeti
- Hızlı ve kolay temizlik

Modeller

CRYO CABINET serisi iki farklı boyutta mevcuttur:

STANDART and MAJOR

CRYO CABINET aşağıdaki bölgelerde ilgili standart ve yönetmeliklere uygundur:

- Avrupa
- Orta Doğu
- Afrika
- Asya Pasifik
- Kuzey Amerika
- Orta Amerika
- Güney Amerika

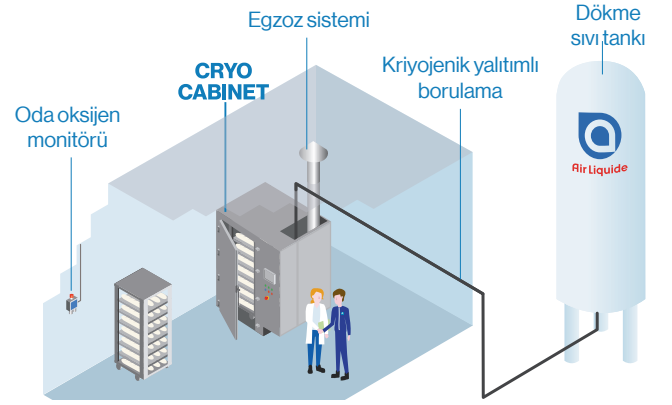
Teknik bilgiler

	STANDART	MAJOR
Genel boyut (mm)		
Boy	2215	2215
En	1894	2094
Derinlik	1560	1960
Kapı açıkken derinlik	2700	3300
Şoklama haznesi özellikleri (mm)		
Boy	2046	2046
En	1130	1330
Derinlik	1280	1680
Kabin ağırlığı	1100	1400
Güç kaynağı	400V, 50/60 Hz, 3 fazlı	
Taşıma arabası	Euro-Norm taşıma arabası için	Euro-Pallet taşıma arabası için

İsteğe bağlı seçenekler

- ALIGAL™ azot veya karbondioksit enjeksiyonu
- Fan motorları için değişken hız kontrolü
- Nötr dönüştürücü
- Ürün için PT 100 sıcaklık ölçüm ucu
- Euro-Norm taşıma arabası ve tepsileri (600 x 800 mm)
- Euro-Pallet taşıma arabası ve tepsileri (800 x 1200 mm)
- Yedek parça kiti

Kurulum düzeni



İlgili teklif

CRYO CABINET, Air Liquide'in hepsi bir arada çözümleri kapsamında sunulur, gıda üretiminde rekabetçi şoklama ve soğutma maliyetleri elde edilmesini hedefler. Bu kapsamlı teklif, Air Liquide'in gıdaya uygun ALIGAL™ gazlarını, son teknoloji uygulama ekipmanları, teknik destek hizmeti ile özel kriyojen tüketimi optimizasyon programını içerir.

Endüstriyel gaz ve teknoloji haberleri için bizi sosyal medyadan takip edin.



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide

tr.airliquide.com