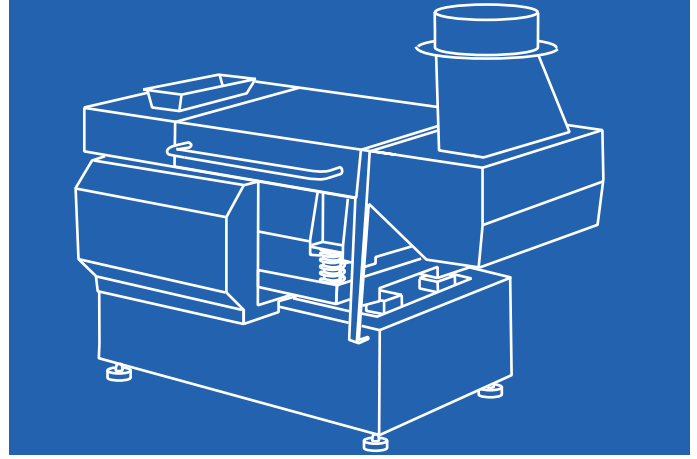


# CRYO IMMERSION UNIT CFV (KRİYOJENİK DALDIRMA ÜNİTESİ)

- Kompakt tasarım
- Ürün kaybını önleme
- Daha yüksek verim



## Konsept

**CRYO IMMERSION UNIT - CFV**, küçük ve eşit boyutlu gıda ürünlerini sıg bir sıvı azot banyosuna daldırarak kabuk şoklama ve bireysel hızlı şoklama (IQF) için kullanılan, patentli bir titreşimli kriyojenik şoklama cihazıdır.

**CRYO IMMERSION UNIT - CFV** piyasadaki en kompakt daldırma şoklama cihazıdır ve en zor yer kısıtlamaların üstesinden gelir.

Minimum sermaye yatırımı ve kurulum maliyeti ile yüksek verim, temizlenebilirlik, kullanım ve bakım kolaylığına ihtiyaç duyan müşteriler için idealdir.

## Sektörler

**CRYO IMMERSION UNIT - CFV** aşağıdaki sektörlerde küçük ve eşit boyutlu gıda ürünlerinde kabuk şoklama ve bireysel hızlı şoklama (IQF) için idealdir:

- Et
- Tavuk
- Balık ve deniz ürünleri
- Meyve ve sebzeler
- Süt ve süt ürünleri

## Özellikler

**CRYO IMMERSION UNIT - CFV** gıdalla temasa uygun, paslanmaz çelik yüzey ve paslanmaz çelik yalıtımlı gövdeden yapılmıştır. Ürün, değişken daldırma banyosu titreşimi ile paslanmaz çelik şoklama oluğu içinden geçirilerek taşınır.

Temizlik, sanitasyon ve bakım esnasında kolay erişim için şoklama cihazının kapağı tamamen açılır. Şoklama cihazının açısı yıkama işlemi sırasında yıkama suyunun ve temizlik çözeltilerinin daha iyi boşaltımı için ayarlanır.

**CRYO IMMERSION UNIT - CFV** sıvı azotu doğrudan daldırma banyosuna enjekte eden ve seviyesini hassaslıkla ölçen sıvı azot enjeksiyon sistemiyle çalışır. Kullanımı kolaydır, kriyojenik verim ve randıman bakımından ise üstün performans sunar.

## Avantajları

- Daha iyi verim
- Optimum gaz tüketimi
- Sert paslanmaz çelik oyuk sayesinde ürün kaybı önleme
- Küçük ve eş boyutlu ürünler için kabuk şoklama veya bireysel hızlı şoklama (IQF) esnekliği
- Minimum alan gerektiren kompakt tasarım
- Emniyetli ve kolay kullanım
- Kolay kurulum
- Düşük bakım maliyeti
- 20 dakikadan az sürede hızlı ve kolay temizleme

## Model bilgisi

CRYO IMMERSION UNIT - CFV modeli standart boyutta mevcuttur:

22 x 14

CRYO IMMERSION UNIT - CFV aşağıdaki bölgelerde ilgili standart ve yönetmeliklere uygundur:

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

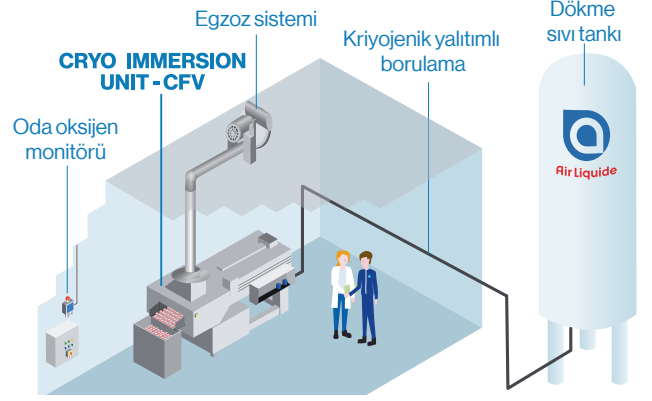
## Teknik bilgiler

22 x 14	
Genel boyut (m)	
Boy	2.2
En	1.4
Yükseklik	1.7
Açık konumda yüksekliği	2.0
Şoklama oluğu boyutu (m)	
Boy	1.3
En	0.6
Ağırlık (kg)	800
Güç kaynağı	400V, 50 Hz, 3 fazlı + PE
Elektrik gücü (kW)	3

## İsteğe bağlı seçenekler

- Farklı elektrik voltajları ve frekansları
- Kendi kontrol sistemine sahip ikinci bir ALIGAL™ sıvı azot sprey başlığı
- Yedek parça kiti

## Kurulum düzeni



## İlgili teklif

CRYO IMMERSION UNIT - CFV, Air Liquide'in hepsi bir arada çözümleri kapsamında sunulur, gıda üretiminde rekabetçi şoklama ve soğutma maliyetleri elde edilmesini sağlar. Bu kapsamlı teklif, Air Liquide'in gıdaya uygun ALIGAL™ gazlarını, son teknoloji uygulama ekipmanları, teknik destek hizmeti ile özel gaz 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