

# SILVERSAS

## Cryogene koelcel/invriescel



U wenst uw producten zeer snel af te koelen of in te vriezen zonder kwaliteitsverlies. U werkt in batch met trolleys. De koelcel Silversas beantwoordt aan uw behoeften. Geniet van haar voordelen...

### Haar koelcapaciteit verhoogt uw productiviteit

Silversas functioneert met cryogene vloeistoffen (stikstof of kooldioxide voor voedselgebruik) die 50 000 frigorieën per uur bij  $-50^{\circ}\text{C}$  opleveren. Resultaat: u vriest uw producten in (vis, vlees, traiteurproducten) in 10-20 min.

### De snelle invriezing of afkoeling bewaart de kwaliteit van uw producten

Door cryogene invriezing ontstaan er microkristallen. Deze technologie beschermt de initiële textuur van uw voedsel

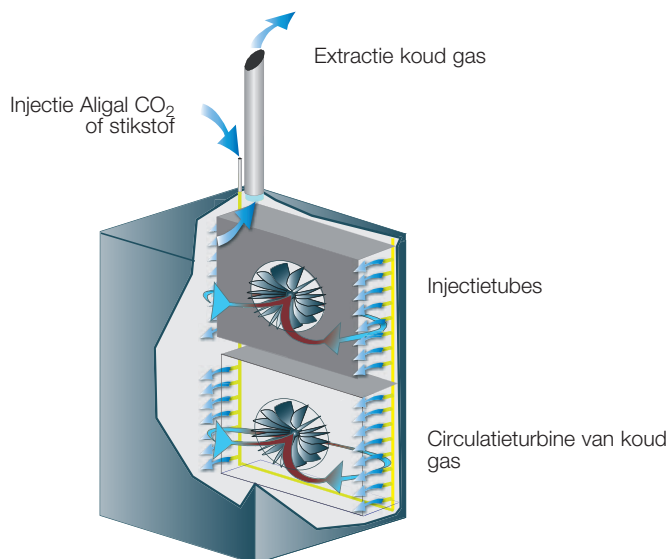
### In 2 klikken past u uw recepten aan aan de te behandelen producten

Dankzij de snelle temperatuurdaling kan Silversas voor alle producten gebruikt worden. U beschikt over verschillende recepten in functie van de verschillende productievereisten.

**Wenst u deze voordelen te ontdekken? Wij stellen u een studie met simulatie voor evenals een test in reële omstandigheden op onze testplatform.**

## Werkingsprincipe

- De cryogene vloeistof Aligal (vloeibare stikstof of CO<sub>2</sub> voor de voeding) wordt rechtstreeks in de Silversas koelcel geïnjecteerd met een debiet aangepast aan de producteigenschappen.
- Een ventilatiesysteem zorgt voor de snelle verdamping van de cryogene vloeistof en een homogene temperatuur.



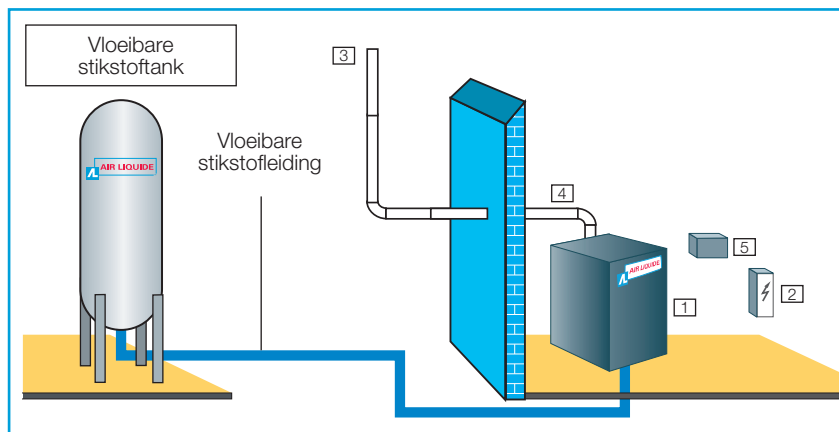
## Technische kenmerken

- Andere afmetingen van het apparaat zijn beschikbaar op aanvraag.
- Silversas werd ontworpen voor een zeer breed gamma aan trolleys van het type Euronorme en Gastronome.

	Junior	Standaard	GT4
Nuttige hoogte (mm)	1 150	1 850	2 150
Nuttige breedte (mm)	690	690	1 130
Nuttige diepte (mm)	970	970	1 200
Totale hoogte (mm)	1 585	2 105	2 405
Totale breedte (mm)	1 380	1 380	1 820
Totale diepte (mm)	1 340	1 340	1 570
Openingswijdte deur (mm)	955	955	1 395
Gewicht (Kg)	450	600	850
Vermogen (Kw)	0,65	1,75	2,6

## Principeschema van de installatie

1. **SILVERSAS**
2. Bedieningskast
3. Extractieleidingen
4. Extractor
5. Zuurstofdetector



## Contacten

AIR LIQUIDE BENELUX INDUSTRIES – INDUSTRIAL MERCHANT ACTIVITEIT

c/o L'AIR LIQUIDE BELGE N.V.  
Brussel en Vlaanderen  
Tel: +32 (0)3 303 99 41  
CustomerService.Benelux@airliquide.com

c/o AIR LIQUIDE B.V.  
Nederland  
Tel: +31 (0)20 795 66 21  
CustomerService.Benelux@airliquide.com



[www.airliquide-benelux.com](http://www.airliquide-benelux.com)