

ZIP FREEZE 3

Koel- en vriestunnel



Met Zip Freeze 3 kunt u uw voedingsmiddelen in alle veiligheid en eenvoud invriezen, koelen en aanharderen.

Geniet van de voordelen van Zip Freeze 3:

Efficiënt

Dankzij het aerodynamisch ventilatiesysteem heeft u een betere controle op de productiecapaciteit en de werkkosten.

Veelzijdig

Geschikt voor het koelen, vriezen of aanharderen van een grote diversiteit aan voedingsmiddelen zoals vlees, gevogelte, vis, ijs, groente & fruit, pasta's, brood- & deegwaren en kant en klaar maaltijden.

Veilig en eenvoudig

Een veilige productie: alarmen geven aan wanneer er een verschil optreedt in de koudebehandeling. Eenvoud en veiligheid voor uw medewerkers: elke storing wordt automatisch vastgesteld en eenvoudige boodschappen adviseren de gebruiker.

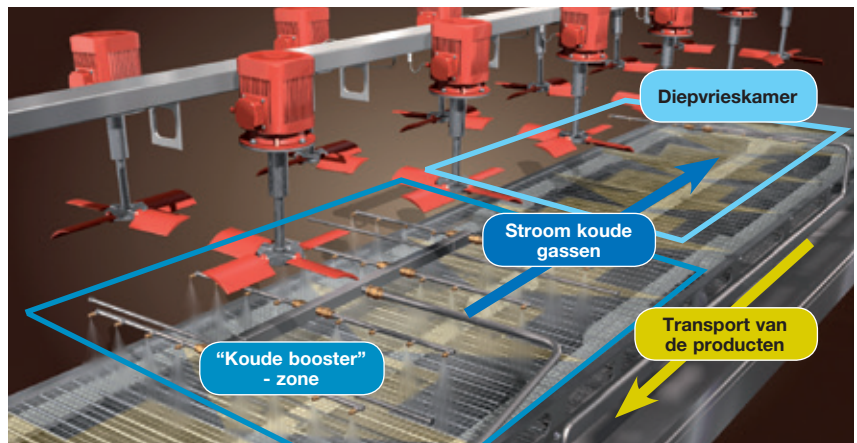
Wenst u deze voordelen te testen? Wij bieden computersimulaties van uw productspecifieke koel- vries- en aanhardingsprocessen en de mogelijkheid tot praktijktesten in ons voedingsmiddelen testcentrum.



Werkingsprincipe

Optimaal koelrendement

De producten worden getransporteerd op een RVS transportband die aangepast is aan de productkenmerken. In de diepvrieskamer bewegen de koude gassen in tegenstroom. Deze gassen ontstaan door injectie van een cryogene vloeistof in de «koude booster»-zone

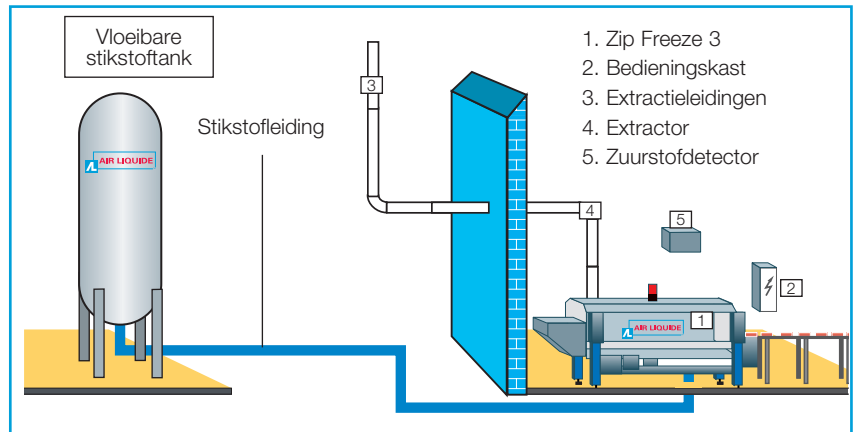


Eenvoudig gebruik

Dankzij een touch screen kan de machine gemakkelijk bestuurd worden. Bij het veranderen van de productie kunnen de werkingsparameters snel aangepast worden door het recept te veranderen.

Gemakkelijke reiniging

De behuizing van de tunnel kan opgetild worden. Doordat de binnenkant van de machine gemakkelijk toegankelijk is en er geen retentiezone aanwezig is, kan deze installatie in minder dan 20 min gereinigd worden.



Principeschema van de installatie

Technische kenmerken

	30x6	60x6	90x6	120x6	30x12	60x12	90x12	120x12
Totale afmetingen								
Lengte (m)	3,99	6,81	9,62	12,44	3,99	6,81	9,62	12,44
Breedte (m)	2,02	1,81	1,81	1,81	2,62	2,41	2,41	2,41
Hoogte (m)	1,87	1,87	1,87	1,87	1,87	1,87	1,87	1,87
Hoogte opgetild deksel (m)	2,42	2,42	2,42	2,42	2,42	2,42	2,42	2,42
Diepvrieskamer								
Lengte (m)	2,28	5,65	8,47	11,28	2,83	5,65	8,47	11,28
Nuttige breedte (m)	0,63	0,63	0,63	0,63	1,23	1,23	1,23	1,23
Nuttige lengte (m)	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Nuttige oppervlakte (m ²)	1,44	3,56	5,34	7,11	3,48	6,95	10,42	13,87
Tunnelgewicht in Kg	1 200	1 810	2 440	3 070	1 620	2 450	3 280	4 110
Vermogen (Kw) (zonder extractor)	2,1	3,2	4,5	5,8	3,2	5,4	7,6	10,6
Voedingsspanning	400V / 50Hz / 3P + PE							

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

Air Liquide is wereldleider in gassen voor de industrie, gezondheid en milieu en daarmee verband houdende diensten. Het bedrijf is momenteel in 80 landen gevestigd. De Groep biedt innovatieve oplossingen gebaseerd op technologieën die constant worden verbeterd. Deze oplossingen helpen het leven te beschermen en stellen onze klanten in staat veel onmisbare dagelijkse producten te fabriceren. Air Liquide, dat in 1902 is opgericht, heeft 50.000 werknemers in dienst.