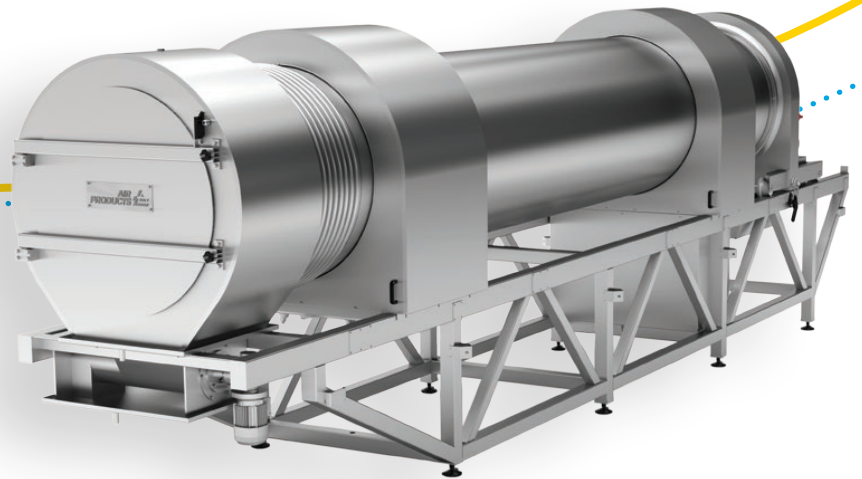


Surgélateur rotatif Freshline® Rotary



– pour le refroidissement et la surgélation rapides et économiques de produits alimentaires en tranches, en dés et extrudés



Quels en sont les avantages ?

- Produits de première qualité : le mouvement constant empêche les produits de coller
- Compact mais d'une productivité élevée, c'est-à-dire que la capacité de surgélation par m² de sol occupé est largement supérieure à celle de nombreux autres équipements de surgélation cryogéniques
- 100 % des produits de petites dimensions (même lorsqu'ils sont enrobés de sauce) ressortent IQF
- Hygiénique et facile à nettoyer*
- Simple d'utilisation

* La surface interne très lisse de l'équipement de surgélation Freshline® Rotary, et le croûtage par surgélation initial, combinés au mécanisme de flux de produit, se complètent pour empêcher le phénomène d'agglutination du produit à l'intérieur de l'équipement. Les sections d'entrée et de sortie s'ouvrent largement pour faciliter l'accès lors du nettoyage. Le nettoyage est facile car la rotation et l'inclinaison du tambour favorisent une agitation très efficace des produits de nettoyage. Des options CIP (clean in place = nettoyage sur place) sont également disponibles pour automatiser et simplifier davantage le nettoyage.

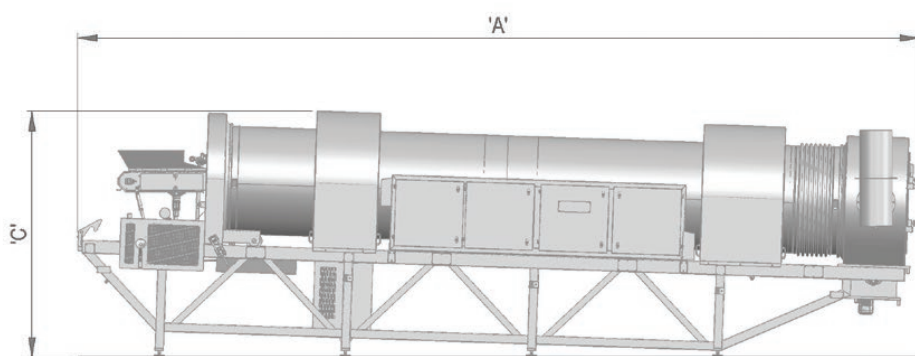
- Utilise l'azote liquide à -196° C pour une surgélation rapide et économique
- Parvient à divers rendements pouvant atteindre 1,5 tonnes/heure
- Ne nécessite que peu d'espace
- Permet d'obtenir des produits de qualité supérieure grâce au procédé IQF (individually quick frozen = surgélation individuelle rapide)

Mode de fonctionnement

L'équipement de surgélation Freshline® Rotary est conçu pour la surgélation rapide et économique de produits alimentaires en dés tels que la viande crue, cuisinée et les légumes. Les produits alimentaires sont acheminés par des tapis roulants de vitesses variables jusqu'au tunnel cylindrique à double paroi isolé (en acier inoxydable). La réfrigération puissante et pure de l'azote liquide refroidit les produits. L'inclinaison et le mouvement rotatif agitent le produit dans le tunnel. Une fois la température désirée atteinte, le produit sort prêt pour d'autres traitements. La température du tunnel et le flux de gaz froid sont automatiquement contrôlés à l'aide d'un automate programmable qui permet un fonctionnement simple et économique. L'azote utilisé est évacué de la machine par un système d'extraction utilisant des ventilateurs.

La solution économique

Le rapport azote liquide / produit fait de l'équipement de surgélation Freshline® Rotary un appareil efficace et d'un excellent rapport coût-efficacité. Ses dimensions, la simplicité de sa construction et de son installation garantissent le maintien des coûts au plus bas.



Données techniques

Référence du modèle	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm
RF 800.4	5900	2250	2400	1800	800
RF 800.6	7900	2250	2400	1800	800

Services

Alimentation électrique : triphasée
415 V
Pression 8 KW

Alimentation en air pneumatique : Min. 1,3 bar
Max 4 bar

Les informations contenues dans le présent document sont fournies à titre gratuit pour être utilisées par du personnel techniquement qualifié à sa discrétion et à ses risques et périls. Toutes les affirmations, informations techniques et recommandations du présent document sont basées sur des essais et des données que nous estimons fiables. Cependant, nous ne pouvons donner aucune garantie, quelle qu'elle soit, en ce qui concerne leur exactitude ou leur exhaustivité.

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter:

France

Air Products SAS
45 avenue Victor Hugo
Bâtiment 270 Parc des Portes de Paris
93300 AUBERVILLIERS
T +33 0800 480 030
frinfo@airproducts.com

Belgique

Air Products SA
J.F. Willemsstraat 100
1800 Vilvoorde
T +32 (0)2 255 28 95
beinfo@airproducts.com



tell me more*
airproducts.fr
airproducts.be/fr

*pour en savoir plus