

Морозильная камера Freshline® Batch

AIR
PRODUCTS 

Для быстрого, экономичного, прерывистого
охлаждения и замораживания пищевых
продуктов



Freshline® Batch Multirecipe

- Постоянное хранение восьми программ замораживания/охлаждения
- Вызов программ одним нажатием кнопки
- Стандартные переменные температуры и времени
- Возможность изменения температуры Freshline Batch на протяжении всей установленной программы
- Предотвращает замерзание краёв, сохраняя при этом высокую скорость охлаждения
- Буквенно-цифровой дисплей отображает время процесса и текущую температуру партии
- Проводится обучение операторов на месте
- Предназначен для установки стандартных тележек (1 м x 0.6 м x 1.8 м), например GASTRONORM

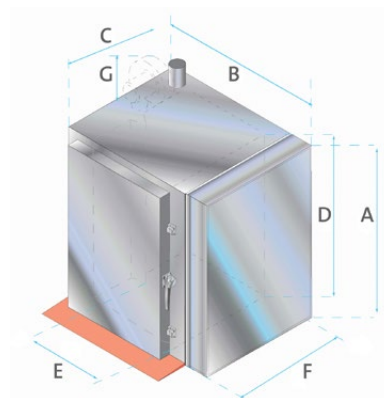
Устройство Air Products Freshline® Batch использует уникальные свойства охлаждения жидким азотом для быстрого экономичного охлаждения или замораживания пищевых продуктов. Freshline® Batch был специально разработан для удовлетворения строгих потребностей в приготовлении-охлаждении и приготовлении-замораживании в сфере общественного питания. Он также идеально подходит для большинства предприятий пищевой промышленности, которым требуется заморозка/охлаждение партиями или небольшими объемами.

Как это работает?

Система охлаждения жидким азотом состоит из изолированного шкафа из пищевой нержавеющей стали с тремя специально разработанными вентиляторами и системой впрыска жидкого азота. Жидкий азот при температуре -196°C впрыскивается в генерируемый вентилятором поток газа. Поток переохлажденного газа равномерно проходит по контейнерам, установленным на поддоне или тележке, быстро охлаждая продукты. Обычно устройству Freshline Batch требуется 20 минут для охлаждения 100 кг продукта. Доступны версии как с входом, так и с прямым выходом.

Freshline® Batch (CBMini)

Freshline Mini Batch (CBMini) оснащён тем же вентилятором, системой впрыска LIN и программируемой системой управления, что и модель CB1200 and CB2400. CBMini идеально подходит для «внутренних» испытаний продукции, разработки продукции, лабораторий и мелкосерийного производства. Может поставляться в виде настольной модели или с собственной подвижной опорной рамой из нержавеющей стали. Если вы уже используете криогенную заморозку, CBMini это отличный инструмент для расширения ассортимента вашей продукции. Если вы еще не используете криогенную заморозку, CBMini станет новым и захватывающим способом попробовать и оценить его преимущества по сравнению с другими методами охлаждения и замораживания.



Технические данные

Модель	CB1200	CB2400
Внешняя высота A	2.2 м	2.3 м
Внешняя ширина B	1.6 м	2.1 м
Внешняя глубина C	1.7 м	1.7 м
Внешняя высота D	2 м	2 м
Ширина двери E	0.7 м	1.3 м
Внутренняя глубина F	1.4 м	1.6 м
Внешняя высота G	2.7 м	2.7 м
Объем	1.2 м ³	2.4 м ³
Масса	1200 кг	1800 кг

- * Технические данные рассчитаны ориентировочно.
- Электропитание: 3-фазное, 400 В, 50 Гц, максимум 12 А (при необходимости CBMini может поставляться с однофазным напряжением 220 В, 50 Гц).
 - Подача жидкого азота: труба диаметром 15 мм из нержавеющей стали или меди.
 - Максимальная холодопроизводительность: 60-90 кВт.
 - Нормальная холодопроизводительность: 25-50 кВт.
 - Давление воздуха: 5-7 бар.
 - Параметры вытяжки: воздуховод из нержавеющей стали диаметром 200 мм; соединён с внешней частью

.....
Для получения дополнительной информации свяжитесь с нами по адресу:

Ташкент, Узбекистан

Проспект А.Темура 107Б

3 этаж блок А

АО «Международный Бизнес Центр»

T +998712051655

uz@airproducts.com

airproducts.uz



GENERATING A CLEANER FUTURE