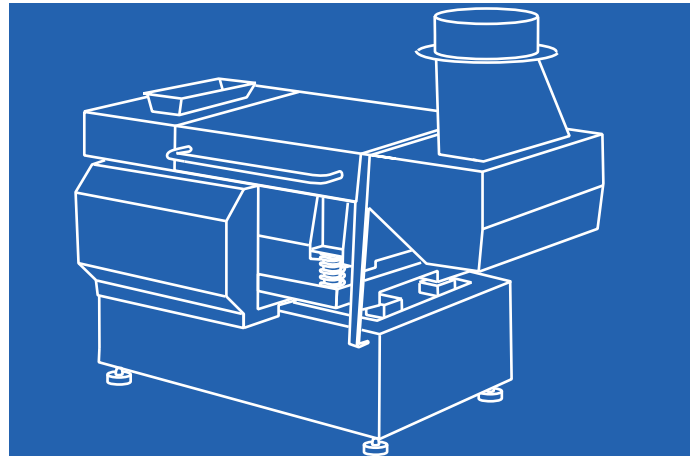


CRYO IMMERSION UNIT- CFV

- Diseño compacto
- Elimina las pérdidas de producto
- Productividad mejorada



Concepto

El **CRYO IMMERSION UNIT- CFV** es un túnel criogénico lineal patentado con un tapiz vibrante que se usa para la congelación superficial o congelación rápida e individual (IQF) de productos pequeños de tamaño uniforme mediante la inmersión de los mismos en un baño superficial de nitrógeno líquido. El CFV es el equipo por inmersión más compacto del mercado hoy en día y puede solucionar las limitaciones de espacio más restrictivas.

Es ideal para empresas de procesamiento de alimentos que necesiten versatilidad, un excelente diseño sanitario además de una fácil operación y mantenimiento con una inversión mínima y mínimos costes de instalación.

Industrias

El **CRYO IMMERSION UNIT- CFV** es ideal para congelar superficialmente o para la congelación rápida individual de productos pequeños de tamaño uniforme en los siguientes sectores:

- Carne
- Frutas y vegetales
- Pescado y marisco
- Lácteos

Características

El **CRYO IMMERSION UNIT- CFV** está construido en acero inoxidable apto para el contacto con el alimento y con una carcasa aislada también de acero inoxidable. El producto se transporta mediante un tapiz vibratorio que atraviesa un baño de inmersión. La velocidad de paso se ajusta con la frecuencia de vibración y la inclinación del tapiz. El equipo se puede abrir completamente para una mejor accesibilidad para las funciones de limpieza, desinfección, y mantenimiento. El ángulo del equipo se puede ajustar para un mejor drenaje del agua de limpieza y los productos utilizados durante el proceso de limpieza. El CFV funciona con un sistema de inyección de nitrógeno líquido que lo inyecta directamente en el baño de inmersión y controla con precisión el nivel de nitrógeno líquido. El CFV es sencillo de operar y proporciona un excelente rendimiento respecto a la capacidad de producción y la eficiencia criogénica

Beneficios

- Aumento de productividad
- Consumo criogénico optimizado
- Evita pérdidas de producto gracias al tapiz de acero inoxidable
- Flexibilidad para congelar superficialmente o congelar rápida e individualmente productos pequeños de tamaño uniforme
- Diseño muy compacto que ocupa un espacio mínimo
- Operación segura y fácil
- Instalación sencilla
- Bajos costes de mantenimiento
- Limpieza sencilla y rápida: en menos de 20 minutos

Gama de Modelos

El CRYO IMMERSION UNIT- CFV está disponible en un modelo estándar:

22 x 14

El CRYO IMMERSION UNIT- CFV cumple los estándares y las reglamentaciones de las siguientes zonas geográficas:

- Europa
- Oriente Medio
- África
- Asia
- Pacífico
- América del Sur

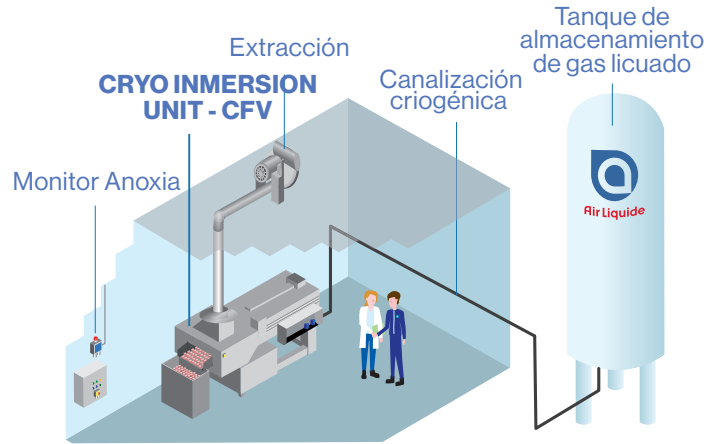
Información Técnica

22 x 14	
Dimensiones totales (m)	
Longitud	2.2
Anchura	1.4
Altura	1.7
Altura en posición de apertura	2.0
Dimensiones del tapiz (m)	
Longitud efectiva	1.3
Anchura efectiva	0.6
Peso (kg)	800
Alimentación eléctrica	400V 50 Hz 3 fases + PE
Potencia eléctrica (kW)	3

Opciones

- Otros voltajes y frecuencias eléctricas
- Segundo sistema de inyección de Nitrógeno Líquido ALIGAL™ con su propio sistema de control
- Kit de repuestos

Esquema de la Instalación



Oferta Relacionada

El CRYO IMMERSION UNIT- CFV forma parte de la oferta **Nexelia para Congelación y Refrigeración** la cual ha sido específicamente diseñada para las empresas de procesamiento de alimentos que necesitan alcanzar un coste competitivo en la congelación y refrigeración de sus productos alimentarios. La solución Nexelia incluye lo mejor de los gases de calidad alimentaria ALIGAL™ de Air Liquide, equipos de aplicación de vanguardia, y servicios de soporte técnico junto con un programa de monitorización personalizado para la optimización del consumo criogénico.

Contacto

AL Air Liquide España, S.A.
Paseo de la castellana, 79
28046 Madrid

industrial.airliquide.es

