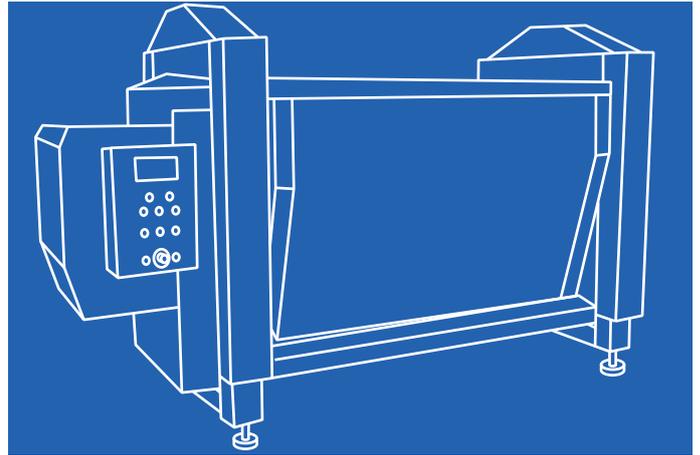


# CRYO TUNNEL- ZR2

- Mayor eficiencia criogénica
- Congelación más rápida
- Productividad mejorada



## Concepto

El **CRYO TUNNEL- ZR2** es un equipo criogénico con la particularidad de que tiene un tambor con orificios por donde pasa el producto (a granel) y se mezcla con nitrógeno líquido o dióxido de carbono. El **CRYO TUNNEL- ZR2** ofrece una congelación más rápida y una mejor eficiencia criogénica, comparado con otros equipos de tipo IQF.

Es ideal para las empresas de procesamiento de alimentos que necesiten aumentar su productividad, una mayor facilidad de limpieza, y además, facilidad de operación y mantenimiento con una inversión mínima y mínimos costes de instalación.

## Industrias

El **CRYO TUNNEL- ZR2** es ideal para el procesamiento IQF de productos alimentarios pequeños y de tamaño uniforme en los siguientes sectores:

- Carne
- Pescados y mariscos
- Frutas y vegetales

## Características

El **CRYO TUNNEL- ZR2** está construido en acero inoxidable apto para el contacto con el alimento y con una carcasa aislada también de acero inoxidable. El diseño exclusivo de apertura superior asegura que la cubierta se levante para el acceso al interior del equipo para las funciones de limpieza, desinfección y mantenimiento. El tambor perforado de acero inoxidable crea un movimiento que permite una congelación rápida e individual del producto. La convección acelera la congelación lo que aumenta la productividad a la vez que optimiza el consumo criogénico global.

El sistema de inyección puede operar tanto con nitrógeno como con dióxido de carbono líquido y se ajusta automáticamente a los cambios de requerimiento de carga frigorífica de los productos. El **CRYO TUNNEL- ZR2** presenta una operación sencilla y proporciona un rendimiento excelente junto con una eficiencia criogénica y una mayor capacidad de producción.

## Beneficios

- Reducción del tiempo y de los costes de limpieza gracias al diseño de apertura superior
- Mayor capacidad productiva gracias a la convección mejorada
- Consumo criogénico optimizado
- Operación sencilla, segura y fácil
- Flexibilidad para congelación IQF en productos pequeños y de tamaño uniforme
- Fácil intercambio posible entre operar con nitrógeno líquido o con dióxido de carbono líquido
- Diseño compacto que ocupa un espacio mínimo
- Instalación sencilla
- Mantenimiento sencillo y de bajo coste

# Gama de Modelos

El CRYO TUNNEL- ZR2 está disponible en un tamaño estándar:

40 x 14

El CRYO TUNNEL- ZR2 cumple los estándares y las reglamentaciones de las siguientes zonas geográficas:

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

## Información Técnica

40 x 14		
Dimensiones totales (m)	pulgadas	metros
Longitud	170	4.3
Anchura	75	1.9
Altura	99	2.5
Altura en posición de apertura	118	3.0
Dimensiones de la Cámara de Congelación		
Longitud Efectiva	130	3.3
Anchura Efectiva	40	1.0
Altura Efectiva	63	1.6
Peso en vacío (kg)	3,000	
Alimentación eléctrica	400V, 3 fases 50 Hz + PE	
Potencia eléctrica (kW)	25	

## Opciones

- Inyección ALIGAL™ Nitrógeno o Dióxido de Carbono Líquido
- Otros voltajes y frecuencias eléctricas
- Kit de repuestos

## Esquema de la Instalación



## Oferta Relacionada

El CRYO TUNNEL- ZR2 forma parte de la oferta **Nexelia para Congelación y Refrigeración** la cual ha sido específicamente diseñada para las empresas de procesado 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

