

Crust Flow V



Säkerställ
lösfrysningen av
produkterna i
flytande nitrogen

Air Liquides Crust Flow V är speciellt lämpad för skalfrysning och lösfrysning av mindre produkter som skaldjur och bär eller tärningar av kött, grönsaker, frukt och ost.

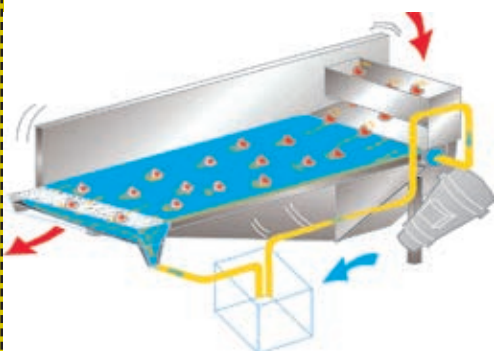
Crust Flow V består av en isolerad vibrerande balja med ett lager flytande nitrogen i botten. När produkterna faller fritt ner i nitrogenet får man en snabb och individuell frysning och man klarar på detta sätt även klistriga och annars svårfrysta produkter.

Den snabba frysningen ger en optimal produkt kvalitet med bibehållen färg och konsistens samt maximalt utbyte.



Utnyttjar nitrogen i flytande form

- Flytande nitrogen håller en temperatur på -196°C vilket säkerställer den extremt snabba och effektiva skalfrysningen i denna process. En mycket driftsäker utrustning som automatiskt håller en jämn nivå med flytande nitrogen i botten av baljan. Ett separat evakueringsystem avlägsnar det förångade nitrogenet och garanterar en säker miljö.



Enkel princip

- Isolerad vibrerande balja med flytande nitrogen som säkerställer lös-frysningen av produkten
- Produkten faller fritt ner i badet och vibrerar ut samt separeras från produkten via ett galler
- Kan förses med recirkulation av nitrogenet eller extra sprayramp
- Helt i rostfritt stål
- Badets dimension är 1500 x 600 mm
- Passar lätt in i existerande produktionslinje



Fördelar

- Snabb uppstart
- Kort uppehållstid. Endast 10 till 30 sekunder
- Klarar annars svårhanterade produkter
- Lösfröser produkten utan klumpbildning
- Snabb ytfrysning minimerar viktförlusten
- Bibehåller på ett optimalt sätt färg och konsistens
- Konstruktionen gör den enkel att hantera både under produktion och städning

