

Frysskåp



Frysskåp till satsvis kylning och frysning av livsmedelsprodukter

Air Liquides frysskåp kan användas till både satsvis kylning och frysning med antingen flytande nitrogen eller koldioxid.

Skåpen används till en mängd olika produkter såsom bröd, fisk, kött, färdigrätter, bakverk och pizza. Det finns i princip ingen begränsning så länge som produkten får plats på en hylla i skåpet.

Skåpen finns i många standardstorlekar och levereras med vagn och plåtar för produkterna.



Enkel konstruktion

Skåpet består av en isolerad box i rostfritt stål som kan förses med en eller flera dörrar. Inuti skåpet finns fläktar för att forcera värmeöverföring mellan produkt och den kylda omgivningen i skåpet. Flytande nitrogen eller koldioxid används som köldmedia och tillförs via en sprayramp. Överskottsgasen leds ut genom en evakueringskanal med hjälp av självtryck.



Anpassas efter behov

- Horisontell eller vertikal cirkulation av gasen
- Placering och antal sprayramp
- Möjlighet till förprogrammering av olika infrysningsförlopp
- En- eller två dörrars skåp med en eller flera vagnar
- In- och utmatning på samma sida eller genomgående produktflöde
- Med manuell eller elektronisk styrning
- Finns även som liten labb- eller test-enhet



Fördelar

- Vanlig skåp-temperatur är -60°C till -80°C
- Används till snabb-kyllning eller frysning direkt efter värmebehandlingen av produkten vilket bevarar färg och konsistens på ett optimalt sätt
- Annat typiskt användningsområde är skalfrysning före skivning
- Kräver liten yta
- Låg investering
- Tillförseln av nitrogen eller koldioxid stoppas när dörren öppnas

