

Описание товара Аппараты флюидизационной заморозки



Описание

Аппараты флюидизационной заморозки

Принцип работы флюидизационного аппарата основан на том, что под конвейером создается напор воздуха высоконапорными вентиляторами, а над конвейером создается псевдоожиженный слой. В результате этого продукт на конвейере находится во взвешенном состоянии, в т.н. «кипящем слое». Такое состояние и такой мощный обдув позволяют продукту:

- А) не смерзаться в комки
- Б) очень быстро образовывать замерзшую «корочку» на поверхности.

Аппараты флюидизационной заморозки применяют двухступенчатый конвейер. Первый конвейер движется быстрее и насыпной слой на нем меньше. Здесь происходит быстрая подморозка «корочки».

А на втором конвейере скорость движения меньше, насыпной слой больше. Здесь происходит промораживание продукта на всю глубину.

При таком мощном обдуве, полное замораживание мелкого продукта происходит очень быстро в течение 7-20 мин.

Флюидизационный аппарат (туннель) предназначен для заморозки продуктов мелкой фракции:

- рис
- зеленый горошек
- нежных по структуре (ягоды)
- подверженных смерзанию (креветки, мелкая рыба, ягоды)

Скороморозильный туннель (IQF туннель) производится по классической схеме. Воздухоохладители во флюидизационных морозильных аппаратах Миллениум располагаются так, чтобы при оттайке влага и кусочки продукта не попадали на вентиляторы обдува.

Вентиляторы в туннеле заморозки, как сердце аппарата, расположены под смотровой площадкой. Влага и грязь на вентиляторы не попадает ни с испарителя, ни с конвейера. Это залог долговременной и надежной эксплуатации в #REGION_NAME_DECLINE_PP#

Флюидизационные аппараты, предлагаемые компанией ОКАНТ, производятся на базе европейского оборудования высочайшего класса по лицензии итальянской компании Millennium Engineering.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.