



CryoSan® Tunnelfrysere

Kjøling og frysing

Den patenterte sirkulasjonsvifteteknologien som benyttes i alle modellene av CryoSan® X-serien, gir høy ytelse og lavt gassforbruk, dermed reduseres kostnadene ved innfrysing.

Viktige fordeler:

- Lavere svinn, 2-6% større utbytte sammenlignet med mekanisk frysing
- Minimal dehydrering
- Produktene bevarer form og tekstur
- Fleksibilitet; eksisterende linjer med for liten kapasitet kan utvides uten kostbar ombygging
- Det er mulig å oppnå 24 timers drift uten ekstra investeringer
- Ingen overflatesprekker på tynne produkter ved lav temperatur
- Skallfrysing forut for slicing gir større utbytte

Tunnelfryserne kan levers i to modeller, med ett belte (X1) eller tre belter (X3). Modul design, kan tilpasses enhver kapasitet mellom 100 og 1000 kg/t.

Tunnelfryser, Modell: X1

Type	Modell	Størrelse/ytre mål	Båndbredde	Beskrivelse
Tunnel	X1	Anvendelig lengde varierer fra 4 til 20 m	Standard 660, 915, 1220 mm	Ett-bånds tunnelfryser Tre-bånds tunnelfryser



Tunnelfryser, Modell: X1



Bakeriprodukter i en Modell X1 tunnelfryser



Tunnelfryser, Modell: X1