

Камера шокової заморозки візкового типу EUROS ED 720 (ALASKA)

EUROS / ALASKA (Італія) · продуктивність 1000 кг/год

Призначення

Камера шокової заморозки візкового (тунельного) типу для заморожування свіжих пельменів, млинців та інших напівфабрикатів на деках. Заморожування від +20 °С до –18 °С за одну годину. Робоча температура –40 °С, розморожування гарячим газом. Оптимальне рішення для виробництва, що працюють з продукцією на деках і візках.

Конструкція та комплектація

Ізоляція зі спіненого поліуретану високої щільності (упорскування під тиском), товщина 100 мм; внутрішнє оздоблення — нержавіюча сталь, зовнішнє — нетоксичний оцинкований лист із пластиковим покриттям; ізольоване дно зі стрічковим бар'єром та нерухомим зовнішнім піддоном з нержавіючої сталі; двоє наскрізних дверей (спереду та ззаду) зі смотровим вікном 1020×1980 мм; холодильна установка з віддаленим розміщенням до 15 м (комплект з'єднувальних труб включено). Опційно: візки з нержавіючої сталі AISI 430 для дек 800×800 мм на 20 рівнів, перфоровані алюмінієві дека 800×800 мм.

Технічні характеристики

Параметр	Значення
Продуктивність	1000 кг/год (свіжі пельмені)
Цикл заморожування	від +20 °С до –18 °С за 1 годину
Робоча температура	–40 °С
Місткість	6 візків для дек 800×800 мм (по 20 рівнів)
Зовнішні розміри	1880 × 5600 × 2300 мм
Внутрішні розміри	980 × 5400 × 1980 мм
Ізоляція	поліуретан високої щільності, 100 мм
Компресорна група	70 к.с., віддалене розміщення до 15 м
Розморожування	гарячим газом
Живлення	400 В / 3 ф / 50 Гц



Камера шоквої заморозки ALASKA — фото з матеріалів виробника

Постачання: доставка до складу замовника, монтаж і пусконаладження, навчання персоналу, гарантійне та післягарантійне обслуговування. Строк поставки — близько 70 робочих днів. Кількість камер, візків та дек комплектується під обсяги виробництва замовника.