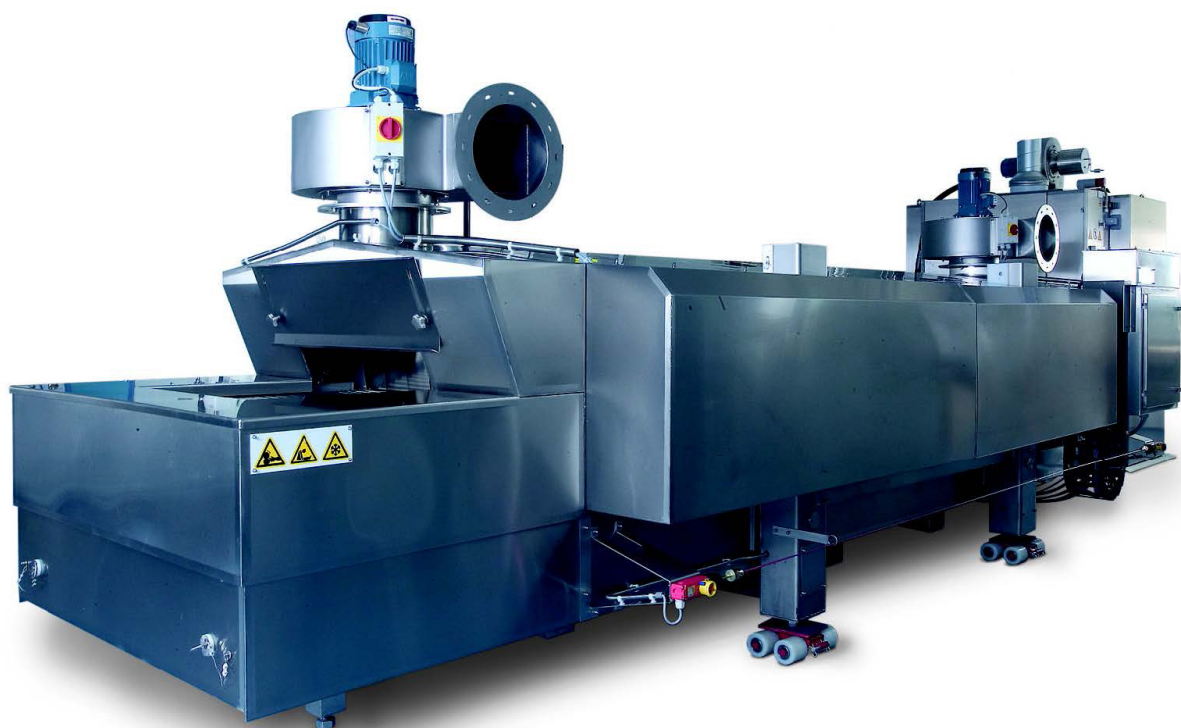


SnoWin™ Tunnelfrysere

Høj effektivitet gennem
innovativ ventilationsteknologi



SnoWin™ - Avanceret CO₂ teknologi er en serie af produkter, som er designet til at tilfredsstille behov som fødevarehygiejne, procespåidelighed og produktionseffektivitet

SnoWin™ Tunnelfrysere

Den innovative ventilationsteknologi, som benyttes i alle SnoWin™ X-serie modeller, giver høj ydelse og minimal gasforbrug. Dermed reduceres omkostningerne ved indfrysning.

Vigtigste fordele:

- Mindre svind, 2 - 6% større udbytte sammenlignet med mekanisk frysning
- Minimal dehydrering
- Produkterne bevarer form og tekstur
- Fleksibilitet; eksisterende linjer med for lille kapacitet kan udvides uden kostbar ombygning
- Det er muligt at opnå 24 timers drift uden ekstra investeringer
- Skalfrysning forud for slicing giver større udbytte

Tunnelfryserne kan levere i 3 modeller med et bælte (X1), to bælter (X2) eller tre bælter (X3). Modul design kan tilbasses enhver kapacitet mellem 100 og 1000 kg/t.

Type	Model	Effektive fryselængder	Bælte bredde	Beskrivelse
Tunnel	X1	Fra 4 til 20 meter	Standard 660,	Et bælte
	X2		915, 1220 mm	To bælter
	X3			Tre bælter

Karakteristiske egenskaber

- Effektiv varmeoverførsel Tunnel X1, X2 og X3: 75 W/m²* K
- Forskellige temperaturzoner i hver modul/sektion ved behov, for at sikre jævnt kølede eller frosne produkter
- Hurtig og enkel rengøring med fuld tilgængelighed takket være design med »top lift«

Eksempler på frysekapacitet ved brug af SnoWin™ Tunnel X1
Frysning fra +10°C til -18°C.

Tunnel længde	660mm	915mm	1220 mm
	Kapacitet kg/t	Kapacitet kg/t	Kapacitet kg/t
4 m	90	140	190
6 m	140	215	290
8 m	190	290	390
10 m	240	365	490
12 m	290	440	590
14 m	340	515	690
16 m	390	590	790
18 m	440	665	890



Tunnelfryser, Model X1



Bageriprodukter i en Model X1 tunnel-fryser



Tunnelfryser, Model: X3