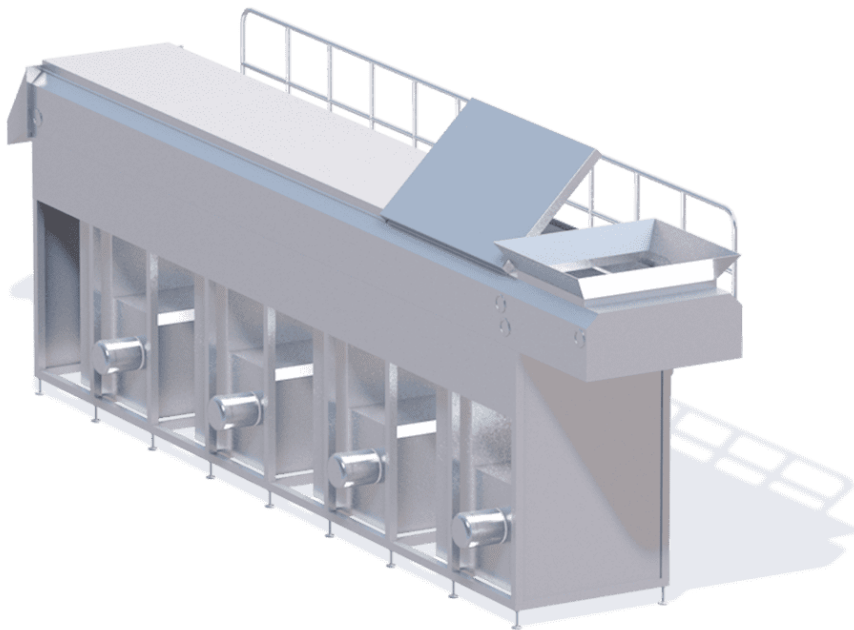


Индивидуальная быстрая заморозка



Индивидуальная быстрая заморозка - это метод замораживания таких продуктов, как фрукты или овощи, которые индивидуально подвергаются шоковой заморозке для упаковки в сыпучие продукты, без комков.

Поток холодного воздуха из-под ленты морозильной камеры индивидуально замораживает продукт и предотвращает его прилипание к другому продукту. В зависимости от продукта, морозильная камера настраивается в зависимости от чувствительности продукта и желаемого количества

Возможные применения

Свободные продукты, такие как овощи или фрукты.

Режим работы

Морозильник IQF был разработан таким образом, что каждый продукт можно заморозить с наименьшим количеством энергии. Этот процесс IQF прошел много

испытаний для того чтобы определить наиболее благоприятную степень флюидизации для фруктов и овощей. Например, чувствительные продукты, такие как клубника,

Режим работы

первоначально подвергаются низкой циркуляции воздуха, чтобы затвердевать только на поверхности. Только тогда клубника проносится холодным воздухом на высокой скорости и полностью замерзает. Для менее чувствительных и прочных продуктов, таких как горох, процесс происходит в обратном направлении.

Преимущества

Внешнее расположение двигателей: не подвержено воздействию влажности или изменениям температуры. Меньше времени требуется на уборку.

Универсальность в технической области (скорость, время выдержки).

Энергопотребление полностью под контролем. Продукт остается в морозильной камере только до тех пор, пока это необходимо.

Размораживание паром: быстрое и чрезвычайно экономичное.

Ленты морозильной камеры изготавливаются либо из нержавеющей стали, либо, в качестве альтернативы, из пищевого пластика, с учетом индивидуальных требований.

Приводы для обоих морозильных ремней бесступенчато изменяются.