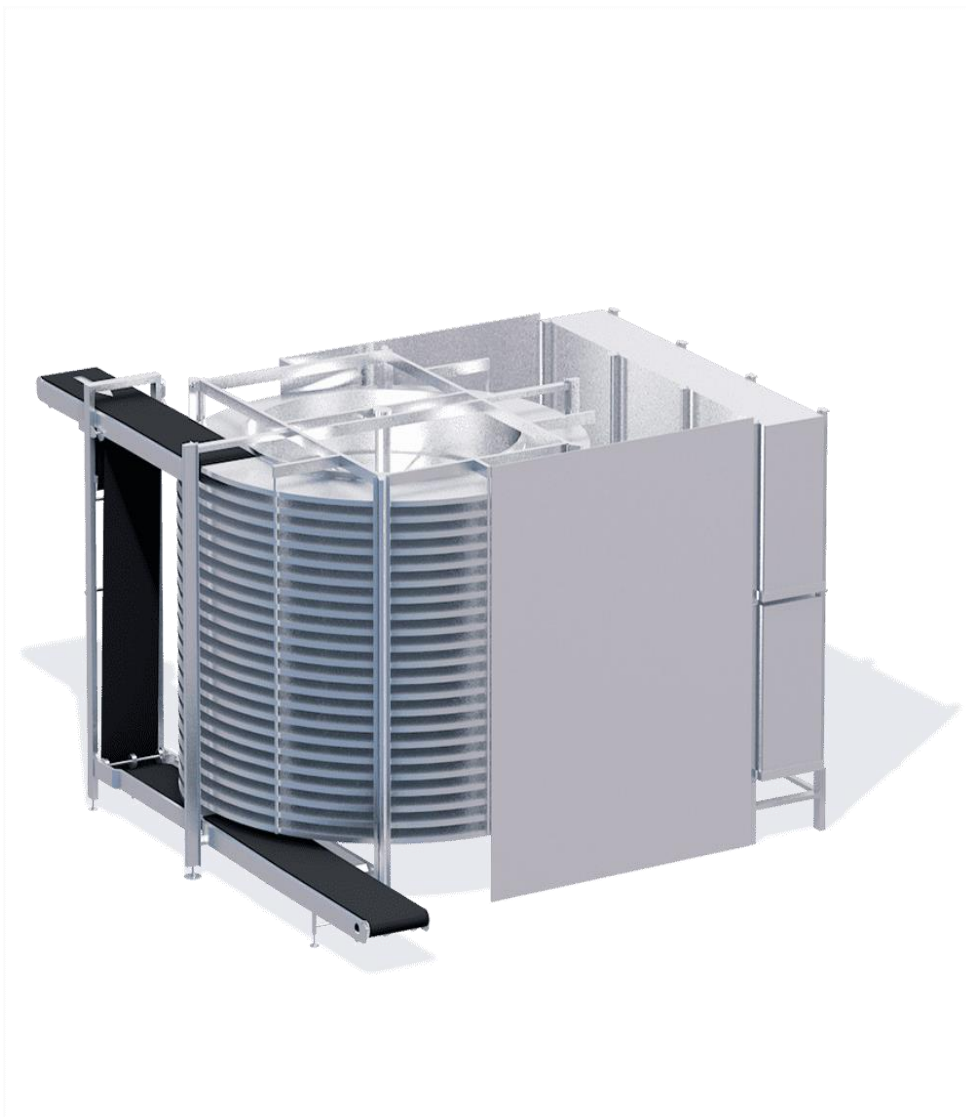


## Спиральный шоковый морозильник



**Спиральный ленточный морозильник был разработан для поточной заморозки неупакованных продуктов, которые не могут быть заморожены или охлаждены в других системах заморозки.**

**Морозильник разработан специально для Вашей производственной линии и обеспечивает максимальную мощность заморозки на небольшом пространстве.**

## **Возможные применения**

сырые или жареные гамбургеры.  
различные виды мяса и птицы.  
рыбное филе, ракообразные.  
хлебобулочные изделия, пицца

## **Режим работы**

Лента морозильной камеры направляется по слегка восходящим спиральям вокруг барабана, который приводится в движение двигателем. Благодаря низкому натяжению в конвейерной системе вокруг барабана может быть организовано большое количество спиралей или ярусов, которые могут обслуживать различные диапазоны производительности. Тип воздушного потока, используемого для замораживания продукта, выбирается в зависимости от продукта. Таким образом, мы гарантируем равномерный оборот всей продукции. Вся система замораживания занимает минимальную площадь для максимальной вместимости

## **Преимущества**

Индивидуальный дизайн для вашего производства.  
Прямой переход от вашей производственной линии к ленте спирального морозильника.  
Переменная скорость ленты для различного времени пребывания в морозильной камере.  
Гигиенически идеальная заморозка.  
Быстрое и эффективное размораживание водой и/или горячим газом.  
Доступна автоматическая последовательная разморозка.  
Низкие эксплуатационные расходы и простота обслуживания благодаря прочной конструкции и легкому доступу ко всем деталям.  
Небольшая площадь для максимальной морозоустойчивости