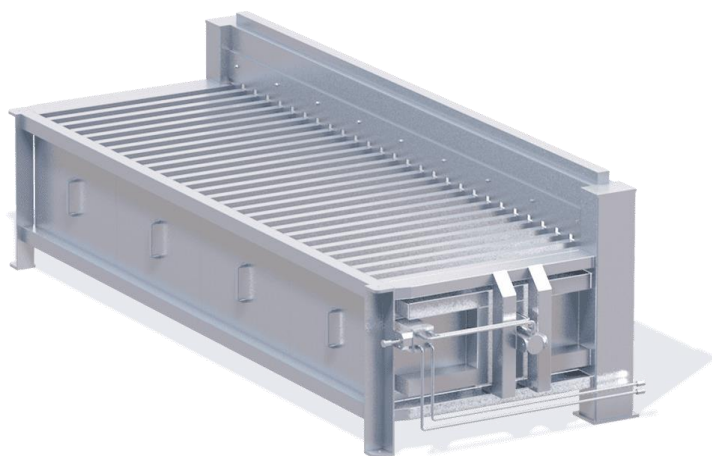


Вертикальные плиточные морозильники



Линейка вертикальных плиточных морозильников Samifi предназначена для быстрого замораживания продуктов в блоках однородной формы международных размеров.

Производительность варьируется от 300 до 1500 кг/ч на одну морозильную камеру. Решающим преимуществом является прямой контакт между продуктом и хладагентом. Он гарантирует быстрый теплообмен, низкое энергопотребление и максимальную гибкость при установке на суше или на борту рыболовецкого судна.

Возможные применения

Блочные продукты, такие как рыба, мясо, субпродукты, шпинат.
Жидкие продукты, такие как фруктовые соки, концентраты, молочные продукты.
Все побочные продукты пищевой промышленности

Возможные применения

Режим работы

Продукт подается в морозильные камеры, как только они размораживаются и закрываются. Затем он за очень короткое время замораживается в однородных блоках. Во время процесса замораживания станции замораживания удерживаются в закрытом состоянии под гидравлическим давлением. Как только продукт замораживается, горячий газ подается в замораживающие плиты, чтобы освободить продукт от плит. Затем блоки приводятся в положение разгрузки путем гидравлического подъема дна.

Преимущества

Прочная каркасная конструкция из нержавеющей стали.

Четыре фута для быстрой установки и легкой чистки.

Подъемные вилки, покрытые полиэтиленом.

Алюминиевые плиты морозильной камеры, изготовленные из экструдированных нитей, максимальная стабильность и надежность.

Гибкие шланги из материала PTFE, покрытые сеткой из нержавеющей стали.

Рычаги управления или электрические реле давления для управления всеми функциями морозильной камеры.