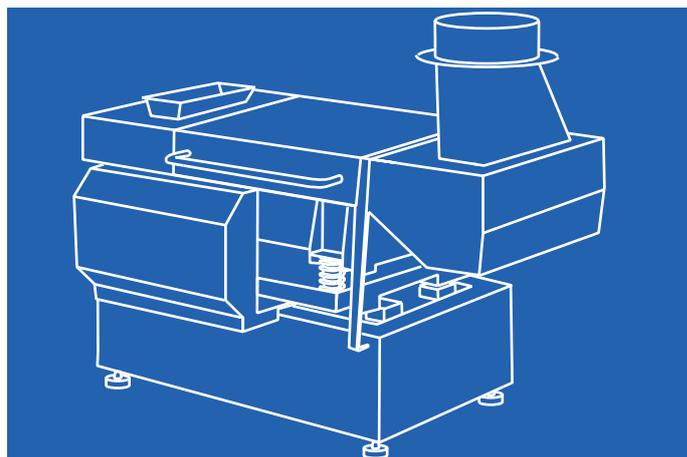


CRYO IMMERSION UNIT- CFV

- Conceção compacta
- Eliminação das perdas de produto
- Produtividade melhorada



Conceito

A **CRYO IMMERSION UNIT- CFV** é um congelador criogénico patenteado, com vibração para processos em contínuo que se utiliza na congelação superficial ou na congelação rápida, de forma individual, de produtos pequenos, de tamanho uniforme, mediante a imersão num banho de azoto líquido pouco profundo. Atualmente, o CFV é o congelador de imersão mais compacto do mercado e pode solucionar os problemas mais difíceis relacionados com o espaço.

É perfeito para os clientes/fabricantes que necessitam de versatilidade, excelente conceção higiénica e facilidade de operação e manutenção minimizando o investimento de capital e o custo da instalação.

Indústrias

A **CRYO IMMERSION UNIT- CFV** é perfeita para a congelação superficial ou para a congelação rápida e individual de produtos pequenos e de dimensão uniforme nos seguintes setores:

- Carne
- Fruta e Legumbres
- Aves domésticas
- Lacticínios
- Peixe e marisco

Características

A **CRYO IMMERSION UNIT- CFV** possui superfícies de contacto com os alimentos feitas de aço inoxidável e um corpo de aço inoxidável com isolamento. O produto é transportado através de um canal de congelação de aço inoxidável fazendo variar a frequência de vibração do banho de imersão. O congelador pode ser completamente aberto proporcionando uma melhor acessibilidade para efeitos de limpeza, higiene e manutenção. O ângulo do congelador pode ser regulado para melhorar o escoamento da água de lavagem e das soluções de limpeza durante a operação de limpeza. A CFV funciona com um sistema de injeção de azoto líquido que injeta diretamente no banho de imersão e controla com precisão o nível de azoto líquido. A CFV é simples de operar e apresenta um excelente desempenho quanto à eficiência criogénica e à produtividade.

Vantagens

- Aumento de produtividade
- Consumo otimizado de fluido criogénico
- Elimina perdas de produto graças ao canal de aço inoxidável
- Flexibilidade de congelação superficial ou de congelação rápida e individual de produtos pequenos e de dimensão uniforme
- Conceção compacta exigindo uma área útil mínima
- Seguro e fácil de operar
- Fácil de instalar
- Baixos custos de manutenção
- Limpeza rápida e fácil em menos de 20 minutos

Gama de modelos

A CRYO IMMERSION UNIT- CFV está disponível num tamanho padrão:

22 x 14

A CRYO IMMERSION UNIT- CFV satisfaz as normas e regulamentações exigidas nas seguintes regiões:

- Europa
- Médio Oriente
- África
- Ásia
- Pacífico
- América do Sul

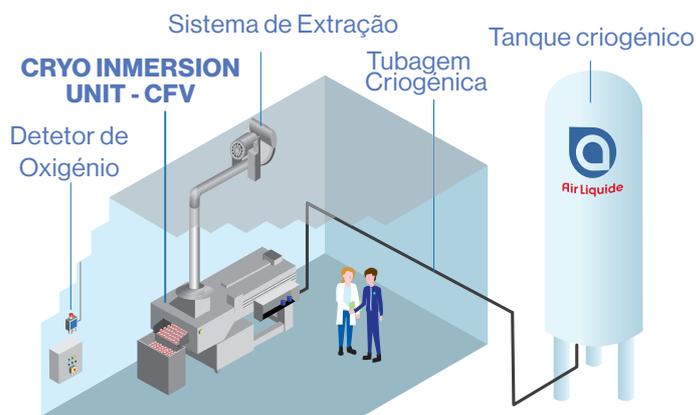
Dados técnicos

22 x 14	
Dimensões globais (m)	
Comprimento	2.2
Largura	1.4
Altura	1.7
Altura na posição aberta	2.0
Dimensões do canal de congelação (m)	
Comprimento	1.3
Largura	0.6
Peso (kg)	800
Alimentação elétrica	400V 50 Hz 3P + PE
Corrente elétrica (kW)	3

Opções

- Diferentes tensões e frequências elétricas
- Segunda cabeça de pulverização de azoto líquido ALIGAL™ com o seu próprio sistema de controlo
- Kit de peças sobressalentes

Layout da instalação



Oferta associada

A CRYO IMMERSION UNIT- CFV está incluída na oferta **Nexelia para Congelação e Refrigeração** especificamente preparada para os operadores que necessitam de obter um custo competitivo para a congelação ou refrigeração dos seus produtos alimentares. A solução Nexelia inclui o que a Air Liquide tem de melhor no domínio de gases de qualidade alimentar ALIGAL™, equipamento de aplicação de última geração e serviços de assistência técnica bem como um programa personalizado para otimizar o consumo de fluido criogénico.

Contacte-nos

Sociedade Portuguesa do Ar Líquido "Arlíquido", Lda.
Rua Dr. António Loureiro Borges, 4 - 2º piso
Arquiparque-Miraflores
1495-131 Algés / Portugal

industrial.airliquide.pt

