

SYSTEME DE DECOUPE POUR PRODUITS LIQUIDES, PÂTEUX

Spécifications techniques

Caractéristiques générales :

- Fluides utilisés avec un type d'alimentation par pompe : ammoniac, eau glycolée, fréon, alcali, tyfoxit, azote (-160 °C sur plaques et sans batterie), CO2 (-50°C)
- Hauteur : ≈ 500 mm.
- Film utilisé : PE Haute densité de 10 à 30 µm certifié alimentaire (>0,01/m²).
- Vitesse du film convoyeur : variable.

Afin de simplifier le portionnage des produits liquides et/ou pâteux telles que les purées de légume ou de fruit, CIMS a mis au point un système de découpe s'adaptant dans le MULTIFREEZER.

Grâce à son film PE, le tunnel de surgélation permet le croûtage de produits liquides sous la forme de plaques, pouvant ensuite être découpées en portion grâce au système de découpe CIMS. Ce système est directement placé dans le tunnel. Les produits, une fois portionnés, finissent ensuite leur surgélation.



Epinards



Purée de carotte