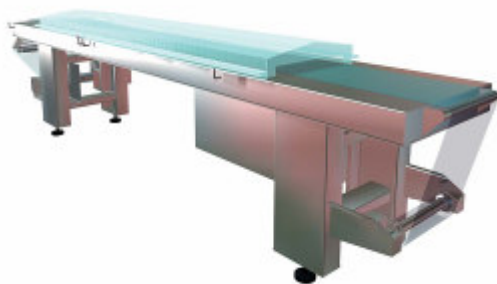


ANFRIERTISCH MIT MECHANISCHER KÜHLUNG



Technische Daten

1. Eigenschaften der bereits installierten Tische:

Länge: 3 bis 9 m.
Breite: 0,4 m bis 1 m.
Leistung: 300 bis 2 000 kg/h.

2. Allgemeine Eigenschaften:

Verwendete Flüssigkeiten mit Zufuhr durch Pumpe:
Ammoniak, Glykol-Wasser-Gemisch, Freon, Alkali, Tyfoxit,
Stickstoff (-160°C auf Platten und ohne Kühlbatterie), CO₂
(-50°C)
Kühlleistung: 8 bis 15 kW/h.
Ladehöhe: von 800 bis 900 mm.
Temperatur der Produkte: 100°C bis -50°C.
Verwendeter Film: PE hoher Dichte von 10 bis 30 µm für Lebens-
mittel zugelassen (>0,01/m²).
Geschwindigkeit des Transportfilms : variabel.
Elektrische Leistung: 0,5 kW/h.

Die Produkte werden auf den Film gelegt, der als Transportband dient. Sie werden dann durch Kontakt mit der gekühlten Platte angefroren: Konduktiver Wärmeaustausch zwischen den Produkten und den Wärmetauscherplatten mit Kühlleistung von konstanter Temperatur.

Der wichtigste Vorteil dieses Verfahrens ist, dass das Markieren, Kleben und Verformen des Produkts beim Durchlaufen der Maschine mit dem Maschentransportband vermieden wird. Die Produkte werden beim Durchgang über den Tisch auf ihrer unteren Seite angefroren. Ihre Form wird daher nicht beeinträchtigt. Sie bleiben also nicht am Maschentransportband kleben und dieses wird dadurch nicht so schnell beschädigt.

Tiefgekühlte Produkte auf Maschentransportband



Ohne Anfriertisch



Mit Anfriertisch

Das Putenfilet zeigt sichtbare Spuren seines Durchgangs über das Maschentransportband. Bei Verwenden eines Anfriertisches werden diese Spuren vermieden.