

CRUST FLOW S



Formstabiles
Schneiden
durch
kryogenes
Anhärten

CRUST FLOW S - die ideale Lösung für das Anfrosten und Härten von Produkten, die aufgeschnitten werden. Ein Förderband, das durch den Slicer angesteuert wird, ermöglicht rundum blitzartiges Anfrosten.

CRUST FLOW S -
wenn es schnittig und formschön sein soll!

Der CRUST FLOW S...



...für beste Qualität

Das Produkt wird lediglich angefrosten und behält somit beim Schnitt exakt seine natürliche Form.

... ist reinigungs- und wartungsfreundlich

Die gesamte Anlage ist durch ihre anwenderfreundliche Bauweise leicht zugänglich und somit lebensmittelgerecht.

... ist leistungsstark

Die kontinuierliche Arbeitsweise und die kurze Verweilzeit der Produkte ermöglichen Durchsätze von 0,5 bis 2,5 t/h.

... ist flexibel im Einsatz

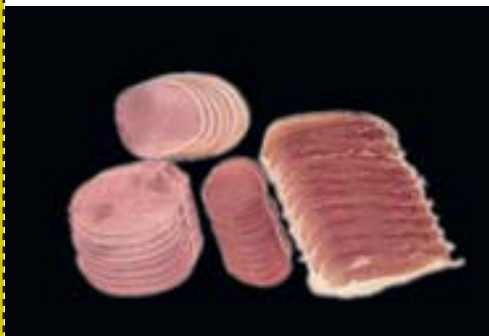
Durch bedarfsangepasstes Frosten reagieren Sie auf schwankende Durchsatzleistungen.

... ist der Schlüssel

Zur Erweiterung Ihrer Produktpalette bei einfacher Prozesssteuerung.

... ist leicht zu implementieren

Einfache Integration in die vorhandene Prozesslinie;
Ansteuerung durch die nachgeschalteten Slicer möglich.



Technische Daten:

Gesamtlänge:	3.780 mm
Gesamtbreite:	2.080 mm
Gesamthöhe:	2.300 mm
Bandbreite:	1.200 mm
Leergewicht:	1.100 kg
Stromanschluss:	400V -50 Hz 3 Ph +PE
Leistungsaufnahme:	2,5 kW

Andere Größen auf Anfrage.

Kontakt

AIR LIQUIDE Deutschland GmbH
Hans-Günther-Sohl-Straße 5
40235 Düsseldorf
Fon: (0211) 66 99 - 0
Fax: (0211) 66 99 - 222
lebensmittel-getraenke@airliquide.de



78500226