

IQF-Produkte – Portionieren leicht gemacht

Für die unterschiedlichsten Tiefkühlprodukte wurden spezielle Schockfroster entwickelt. Der neue CRUST FLOW V-2 ist ein komplett aus Edelstahl gefertigter, kontinuierlich arbeitender IQF-Froster mit vibrierender Wanne und einem Flüssigstickstoff-Tauchbad zum Härten und Schockfrostern kleinstückiger Produkte. Das Tauchbad leitet die Vibrationen an die Pro-

dukte weiter, was für ein schnelles Härten der Oberfläche und so für eine effiziente Trennung der Produkte sorgt. Die Wanne ist im Bodenbereich komplett mit demontierbaren und daher leicht zu reinigenden Siebgittern ausgestattet. Sie erlauben einen gezielten Produkttransport und halten den Flüssigstickstoff frei von Verunreinigungen. Der flüssige Stickstoff

mit einer Temperatur von -196°C wird am Wanneneintritt direkt in das Tauchbad dosiert und kann optional zusätzlich über einen Top-Spray von oben auf die Lebensmittel gesprüht werden. Die Frostleistung lässt sich sowohl über die Tauchbadhöhe als auch über die Vibrationsfrequenz steuern. Die Wan-

nenneigung ist elektrisch stufenlos und auch während der Produktion einstellbar – das erhöht die Einsatzmöglichkeiten des Frosters. Die Anlage ist über einen intuitiv zu bedienenden Touchscreen (HMI = Human Machine Interface) zu steuern. Da das Kältemittel nicht im Kreislauf gefahren wird, kommt der Schockfroster ohne Pumpe aus. Er ist dadurch wartungsarm, sicher und leicht zu reinigen. Die Füllstandsregelung erfolgt über Temperaturfühler, sodass nur so viel Kältemittel wie nötig nachgefüllt wird. Der Schockfroster ist sehr kompakt und variabel für Durchsätze von 0,3 bis 2 Tonnen pro Stunde einsetzbar. Aufgrund des sehr schnellen Frostens ist bei den Produkten der Gewichtsverlust durch Dehydrieren minimal. Er ist zum Durchfrostern kleinstückiger Produkte sowie zum Härten frischer Lebensmittel geeignet.

Carbagas AG
3073 Gümligen
Tel. 031 950 50 50
Fax 031 950 50 51
info@carbagas.ch
www.carbagas.ch

