

CRYO INJECTOR CB3

- Schnellere, gleichmäßigere Kühlung
- Optimierung des Gasverbrauchs um bis zu 50 %
- Leicht in viele lebensmittelverarbeitenden Equipments einzubauen



Konzept

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist eine patentierte, leistungsstarke, selbstverschließende und leicht zu reinigende Edelstahldüse, die von Air Liquide designed wurde um die Temperaturkontrolle von Lebensmitteln während des Mischprozesses zu verbessern. Sie wurde nach den neuesten Hygienerichtlinien der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) entwickelt.

Der **CRYO INJECTOR CB3** kann leicht an viele Arten von neuen oder gebrauchten lebensmittelverarbeitenden Equipments eingebaut werden, wie zum Beispiel, Mischer, Wölfe oder Knetter (ohne Doppelmantel).

Der **CRYO INJECTOR CB3** bietet die Flexibilität um effizient zu kühlen und die Temperatur exakt einzustellen, während er die Produktqualität nicht beeinträchtigt. Er ist perfekt geeignet für Hersteller, die an einer Steigerung Ihrer Produktionsleistung interessiert sind, bei gleichzeitig geringem Invest und Installationskosten.

Branchen

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist optimal für die Kühlung und Temperaturkontrolle von vielen Produkten geeignet:

- Fleisch & Geflügel
- Fisch & Meeresfrüchte
- Teig
- Gemüse
- Fertiggerichte
- Saucen
- Suppen
- Pulver

Features

Der **CRYO INJECTOR CB3** besitzt alle Lebensmittel berührenden Teile aus Edelstahl und kann sehr leicht demontiert und zusammengebaut werden für die Reinigung.

Er hat einen Anschweißstutzen, der im Bodenbereich des Equipments eingeschweißt wird, und einen Einsatz mit kalibrierter Öffnung in den Mischer. Er wird mit einem Clamp dicht verschlossen und kann mit einem flexiblen Schlauch mit dem fest installierten Verteilsystem am Equipment verbunden werden. Jeder **CRYO INJECTOR CB3** hat sein eigenes Magnetventil, um die Einspritzmenge exakt einregeln zu können.

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist für Flüssigstickstoff oder Kohlendioxid erhältlich. Da der Anschweißstutzen bei beiden Varianten gleich ist, kann das Equipment auch später sehr leicht auf das andere Medium umgerüstet werden, durch den Austausch des Innenlebens.

Er kann sehr leicht in einer Anzahl von 2 bis 16 Stück an vielen Equipmenttypen installiert werden.

Bei neuen Anlagen kann eine eigene Steuerung für den Kühlprozess in die Equipmentsteuerung integriert werden. Bei gebrauchten Anlagen kann ein zusätzliches Bedienpanel für den optimalen Kühlprozess nachgerüstet werden.

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist einfach zu warten und liefert Ihnen eine exzellente Performance im Hinblick auf Ihre Produktqualität, Ihre Produktionsleistung und Ihren Gasverbrauch.

Vorteile

- Während des Mischens, Wolfens oder Coatens flexibel alle Arten von Lebensmitteln kühlen
- Genaue Temperaturführung und gleichmäßige Ausgangstemperatur des gesamten Batches
- Kürzere Mischzeiten
- Selbstverschließendes Design verhindert Produktrückstände in der Düse
- Verbessertes Gasverbrauch um bis zu 50 % im Vergleich mit einer Top-Injection
- Geringe Investitions- und Installationskosten
- Sicher und einfach zu installieren und zu betreiben
- Geringer Wartungsaufwand
- Alle Teile aus Edelstahl
- Leicht für die Reinigung zu demontieren und einzubauen

Modellangebot

Der CRYO INJECTOR CB3 ist geeignet für folgende Gase:

Flüssigstickstoff (ALIGAL™ 1)
Kohlendioxid (ALIGAL™ 2)

Der CRYO INJECTOR- CB3 erfüllt die maßgeblichen Normen und Gesetzgebungen der folgenden Standorte:

- Europa
- Mittlerer Osten
- Afrika
- Asien
- Pazifischer Raum
- Zentralamerika
- Nordamerika
- Südamerika

Optionen

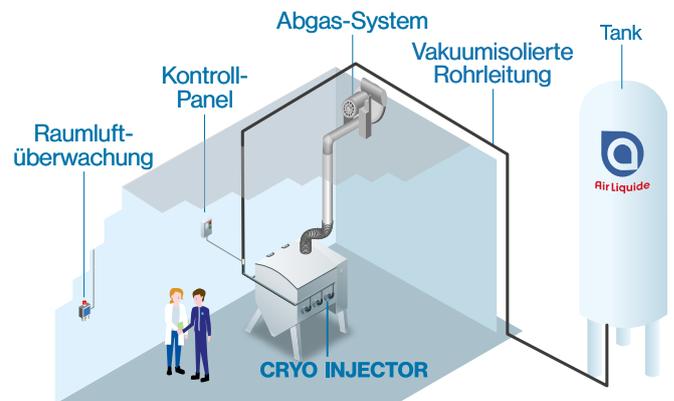
- Elektrische Steuerung
- Ersatzteilpaket

Technische Daten

CB3	Flüssigstickstoff	Kohlendioxid
Gesamtabmessungen		
Länge	11 cm	11 cm
Breite	10 cm (inkl. Klammer)	10 cm (inkl. Klammer)
Tiefe/Durchmesser	8.5 cm*	8.5 cm*
Durchfluss	12 kg LN ₂ /min	12 kg LCO ₂ /min
Magnetventil Spannungsversorgung	24 VAC/VDC	24 VAC/VDC

* zuzüglich 10 cm für flexiblen Anschluss

Installationslayout



Zugehöriges Angebot

Der CRYO INJECTOR CB3 ist Teil von **Nexelia for Temperature Control** speziell für Verarbeiter zusammengestellt, die wettbewerbsfähige Kosten für das Kühlen ihrer Lebensmittelprodukte benötigen.

Die Nexelia-Lösung umfasst das Beste aus den lebensmittelechten ALIGAL™-Gasen, modernsten Anwendungsanlagen und technischen Dienstleistungen von Air Liquide zusammen mit einem personalisierten Programm zur Optimierung des Kryogenverbrauchs.



Kontakt

Air Liquide Deutschland GmbH
 Fütingsweg 34
 47805 Krefeld
 Tel: +49 2151 379-0
 lebensmittel-getraenke@airliquide.de
 www.airliquide.de

Air Liquide Austria GmbH
 Sendnergasse 30
 2320 Schwechat
 Tel: +43 810 242427
 technik.at@airliquide.com
 www.airliquide.at

Carbagas AG
 Hofgut
 3073 Gümligen
 Tel: +41 31 9505050
 info@carbagas.ch
 www.carbagas.ch