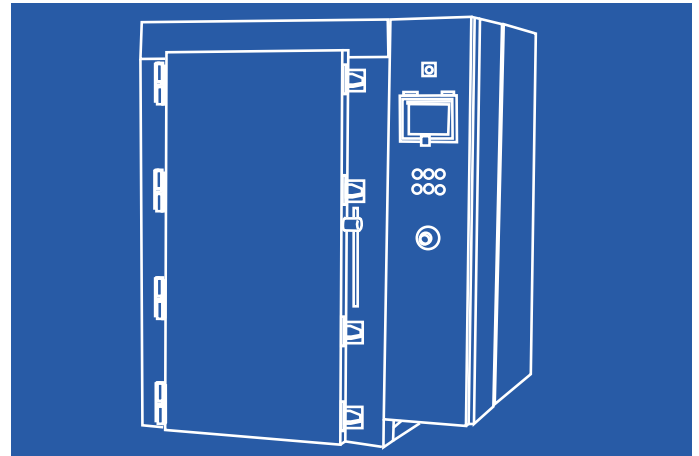


# CRYO CABINET

- Für beste Hygiene und Reinigungsfähigkeit
- Um 30 % erhöhte Produktivität
- Einfache Bedienung
- Hybrid-Bedientafel mit Druckknöpfen / SPS



## Das Konzept

Das **CRYO CABINET** ist ein voll verschweißter kryogener Frosterschrank aus Edelstahl. Er wurde von Air Liquide gemäß den aktuellsten Hygienerichtlinien der European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) und des United States Department of Agriculture (USDA) konstruiert.

Das **CRYO CABINET** kann mühelos in jeden Chargenverarbeitungsprozess integriert werden. Er bietet die nötige Flexibilität zum Gefrieren, Gefrieren der Außenhaut oder Kühlen fast jeder beliebigen Art von Lebensmitteln mithilfe von Flüssigstickstoff oder Kohlendioxid und gewährleistet gleichzeitig eine hervorragende Produktqualität. Er ist ideal geeignet für Verarbeiter, die Wert auf erhöhte Produktivität und Benutzerfreundlichkeit bei minimalen Investitions- und Installationskosten legen.

Das **CRYO CABINET** ist in zwei Größen erhältlich, die auf einem **EURO-NORM**- beziehungsweise **EURO-PALLET-Wagen** Platz finden.

## Branchen

Das **CRYO CABINET** ist ideal für das Gefrieren, Gefrieren der Außenhaut oder Kühlen vieler Arten von Lebensmittelprodukten in den folgenden Sektoren:

- Fleisch
- Geflügel
- Fisch & Meeresfrüchte
- Fertiggerichte
- Obst & Gemüse
- Gebäck
- Milchprodukte
- Speiseeis

## Eigenschaften

Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Oberflächen und das isolierte Gehäuse des **CRYO CABINET** sind aus Edelstahl konstruiert. Er verfügt über zwei hygienegerecht ausgeführte Ventilatorblätter aus Edelstahl, die für optimale Wärmeübertragung, Kryogeneffizienz und Gleichmäßigkeit des Gefrierens im gesamten Wagen sorgen.

Das Innere des Schanks und die Türdichtung wurden unter Berücksichtigung einer besseren Zugänglichkeit für Reinigungs-, Sanierungs- und Wartungsvorgänge entworfen. Die Innenecken des Schanks sind für eine bessere Ableitung von Waschwasser und Reinigungslösungen während des Reinigungsvorgangs gerundet. Die Abluftöffnung wurde versetzt, um zu verhindern, dass Kondensat auf die Lebensmittel tropft. Das Kryogen-einspritzsystem besteht aus einem hygienegerecht ausgeführten Verteiler, der entweder mit Flüssigstickstoff oder mit Kohlendioxid arbeitet und sich mithilfe einer speziellen Kontrollsoftware automatisch an die unterschiedlichen Anforderungen von Lebensmitteln an die Wärmebelastung anpasst.

Das **CRYO CABINET** ist dank seiner Hybrid-Bedientafel aus Druckknöpfen und SPS einfach zu bedienen und liefert hervorragende Leistungen in Bezug auf Produktqualität, Kryogeneffizienz und produktive Verarbeitungsmenge.

## Vorteile

- Flexibilität beim Gefrieren, Gefrieren der Außenhaut oder Kühlen verschiedener Arten von Lebensmittelprodukten
- Um 30 % erhöhte Produktivität
- Hervorragende Kryogeneffizienz
- Hygienische Konstruktion
- Kompaktes Design, das wenig Bodenfläche erfordert
- Sichere und einfache Installation und Bedienung
- Niedrige Wartungskosten
- Schnell und einfach zu reinigen

## Modellangebot

Das Modellangebot des **CRYO CABINET** schließt die folgenden Größen ein:

Standard	Groß
----------	------

Das **CRYO CABINET** erfüllt die maßgeblichen Normen und Gesetzgebungen der folgenden Standorte:

- Europa
- Naher Osten
- Afrika
- Asien
- Pazifischer Raum
- Nordamerika
- Mittelamerika
- Südamerika

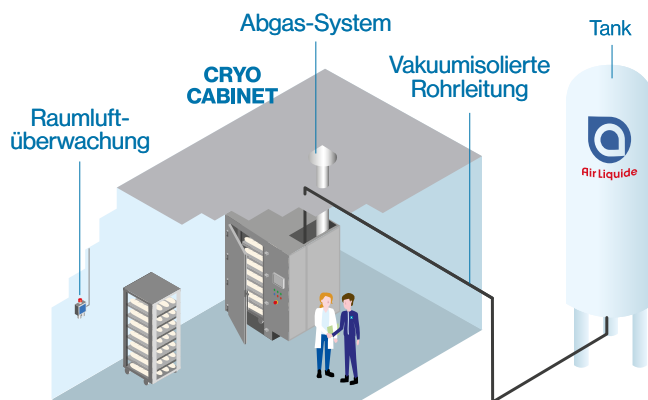
## Technische Daten

	Standard	Groß
Gesamtabmessungen (m)		
Höhe	2,2	2,2
Breite	1,9	2,1
Tiefe	1,6	2,0
Tiefe mit geöffneter Tür	2,7	3,3
Abmessungen der Gefrierkammer (m)		
Höhe	2,0	2,0
Breite	0,7	0,9
Tiefe	1,0	1,4
Schrankgewicht (kg)	1.100	1.300
Stromversorgung	400 V, 50 Hz, 3-phasig	
Passt zu	Euro-Norm-Wagen 600 x 800 mm Tray	Euro-Pallet-Wagen 800 x 1.200 mm Tray

## Optionen

- ALIGAL™-Stickstoff- oder -Kohlendioxid einspritzung
- Unterschiedliche elektrische Spannungen und Frequenzen
- Euro-Norm-Wagen und -Trays (600 x 800 mm)
- Euro-Pallet-Wagen und -Trays (800 x 1.200 mm)
- Stufenlose Drehzahlregelung für Lüftermotoren
- Ersatzteilsatz

## Installationslayout



## Zugehöriges Angebot

Das **CRYO CABINET** ist Teil von **Nexelia für Gefrier- und Kühlanwendungen**, speziell für Verarbeiter zusammengestellt, die wettbewerbsfähige Kosten für das Gefrieren oder 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 31 950 5050  
info@carbagas.ch  
www.carbagas.ch