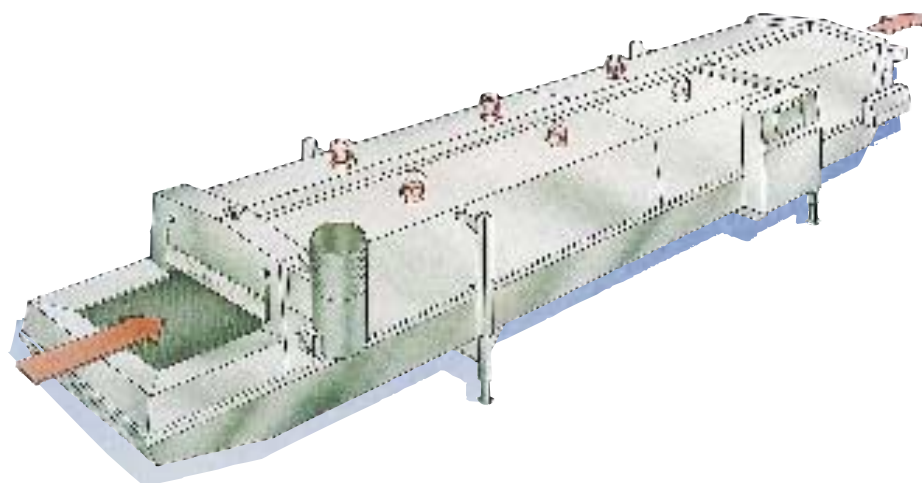




E Q U I P E M E N T

Cryoline XL

Surgélateur Cryogénique



Surgélateur Cryogénique Cryoline XL

Cryoline XL est un surgélateur cryogénique fonctionnant comme un échangeur à contre-courant.

Les fluides cryogéniques utilisés sont l'azote liquide ou le gaz carbonique.

Cryoline XL intègre les nouvelles technologies le rendant plus performant en terme de rendement.

Cryoline XL s'intègre parfaitement dans les lignes de production et permet :

- une grande qualité de surgélation
- une mise en oeuvre et un nettoyage faciles
- un gain de place au sol
- une économie de consommation de fluide cryogénique

La gamme de surgélateurs Cryoline XL convient à la surgélation ou au refroidissement de la plupart des produits alimentaires : viande piécée, poissons entiers ou en filets viande piécée, poissons entiers ou en filets, crustacés, pâtisseries et viennoiseries cuites ou crues, légumes, fruits et baies, plats cuisinés, crème glacée.

La surgélation ultra-rapide obtenue avec les fluides cryogéniques offre les meilleures conditions de fabrication.

La qualité intrinsèque des produits - texture, arômes et saveur - est préservée.

Ces surgélateurs ont des capacités de production variant de 150 Kg/h à 1000 Kg/h. Ils apportent beaucoup de flexibilité à la ligne de fabrication.

Gamme

Cryoline XL est un surgélateur modulable, composé d'éléments de 3 mètres. L'appareil de base comprend les modules de chargement et déchargement entre lesquels il est possible d'ajouter un ou deux modules d'extension. Il est disponible en deux largeurs utiles standards : 750 mm et 1 250 mm.

Cryoline LM est utilisé pour des petites productions, des opérations de croûtage ou de mise au point de produit en laboratoire.

Sa longueur utile de surgélation est de 3 mètres et la largeur du tapis de transfert de 550 mm.