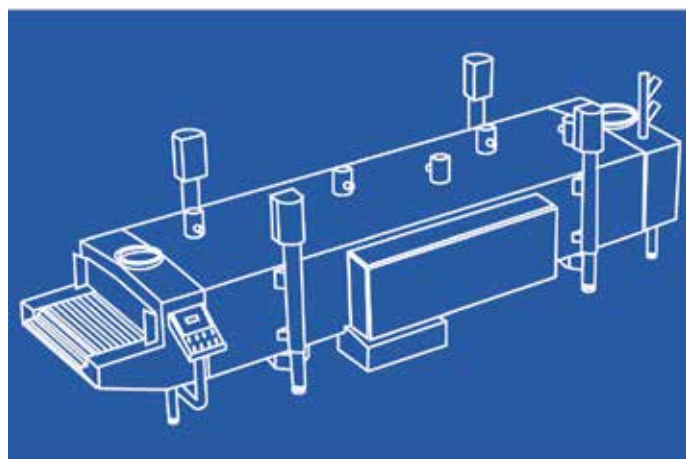


CRYO-TUNNEL FP 1

- Conçu pour l'hygiène et la nettoyabilité
- Une productivité accrue jusqu'à 20%
- Facile d'emploi
- Panneau de contrôle hybride automate/boutons poussoirs



Le concept

Le **CRYO TUNNEL FP1** est un tunnel en ligne à structure modulaire, en acier inoxydable et 100% soudé.

Il peut être facilement intégré à n'importe quelle ligne de production. La polyvalence du **CRYO TUNNEL FP1** vous permettra de surgeler, refroidir ou croûter efficacement à peu près tous les produits alimentaires grâce au dioxyde de carbone ou à l'azote liquide, tout en vous garantissant une qualité produit exceptionnelle.

Il est idéal pour les industriels désirant une productivité accrue, une excellente hygiène dès la conception allié à une facilité de nettoyage et de maniement au quotidien. Le tout pour un coût minimum d'investissement et d'installation.

Le **CRYO TUNNEL FP1** est disponible en trois longueurs et trois largeurs de tapis différentes. Il permet / dispose également d'une plus grande clearance du produit. Le tout afin de répondre au mieux aux attentes des industriels en termes de productivité, d'espace disponible et d'installation.

Secteurs d'activités

Le **CRYO TUNNEL FP1** est idéal pour refroidir, surgeler ou croûter la plupart des produits dans les secteurs suivants :

- Viande
- Plats cuisinés
- Volailles
- Fruits et légumes
- Poissons et produits de la mer
- Produits laitiers
- Glaces

Caractéristiques

Le **CRYO TUNNEL FP1** est fabriqué en acier inoxydable de qualité alimentaire. De même, il dispose d'une carrosserie isolée en acier inoxydable et 100% soudé.

Le système de levage a été conçu suivant des directives d'hygiène permettant une ouverture maximale du couvercle pour une meilleure accessibilité lors des opérations de nettoyage, de désinfection et d'entretien.

Les coins intérieurs ont été biseautés alors que le plancher du tunnel est légèrement incliné et doté d'évacuations pour un drainage plus efficace des eaux et solutions de nettoyage.

Le **CRYO TUNNEL FP1** dispose de pales de ventilateur à haute performance, exclusives, hygiéniques pour assurer un meilleur transfert thermique, une plus grande efficacité du fluide cryogénique et une meilleure homogénéité de la surgélation.

Le système d'injection cryogénique est composé d'une panoplie au design privilégiant l'hygiène et fonctionnant aussi bien à l'azote qu'à l'azote liquide. Elle s'adapte automatiquement aux besoins de refroidissement de chaque nouveau lot de produits grâce à un logiciel développé spécifiquement.

Le **CRYO TUNNEL FP1** est d'emploi simplifié grâce à la mise en œuvre de son panneau de contrôle alliant automate et boutons poussoirs. Il offre une excellente performance tant en termes de qualité, de performance cryogénique, de productivité que de rendement.

Avantages

- Polyvalence et flexibilité pour refroidir, surgeler ou croûter une grande variété de produits alimentaires
- Plus grand dégagement pour accepter des produits de taille plus importante
- Éventail plus large de durées de temporisation
- Une productivité accrue jusqu'à +20%
- Une excellente efficacité cryogénique permettant de réduire ce coût jusqu'à 10%
- De nouvelles caractéristiques en termes d'hygiène pour éliminer les dangers liés à la salubrité des aliments
- Un design compact pour un encombrement au sol minimal
- Facile et sûr, tant pour l'installer que pour l'utiliser
- Coûts d'entretien et de maintenance réduits
- Facile et rapide à nettoyer

Gamme

La gamme **CRYO TUNNEL-FP1** comprend les modèles suivants :

60 x 6	90 x 6	120 x 6
60 x 9	90 x 9	120 x 9
60 x 12	90 x 12	120 x 12

Le **CRYO TUNNEL-FP1** est conforme aux normes requises et réglementations des zones suivantes :

- Europe
- Moyen Orient
- Afrique
- Amérique du Sud
- Asie
- Pacifique

Données techniques

	60 x 6	90 x 6	120 x 6
Dimensions (m)			
Longueur	7,8	7,8	7,8
Largeur	1,9	1,9	1,9
Hauteur	2,4	2,4	2,4
Hauteur en position de nettoyage	3,0	3,0	3,0
Chambre de congélation (m)			
Longueur	5,5	8,3	11,0
Largeur utile	0,6	0,6	0,6
Product Clearance	0,2	0,2	0,2
Surface (m²)	3,3	5,0	6,6
Masse du tunnel (Kg)	3400	4500	5500
Hauteur en zone de chargement	0,9	0,9	0,9
Alimentation électrique	400V, 50Hz, 3 phases + PE		
Puissance électrique (kW)	18,6	21,9	25,2

Nous contacter

Air Liquide France Industrie
 Service client : 09 70 25 00 00
 contact.alfi@airliquide.com
 Espace client : mygas.airliquide.fr

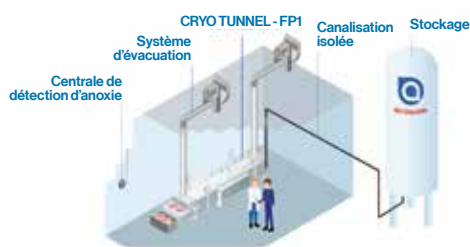
	60 x 9	90 x 9	120 x 9
Dimensions (m)			
Longueur	7,8	10,5	13,3
Largeur	2,2	2,2	2,2
Hauteur	2,4	2,4	2,4
Hauteur en position de nettoyage	3,0	3,0	3,0
Chambre de congélation (m)			
Longueur	5,5	8,3	11,0
Largeur utile	0,9	0,9	0,9
Product Clearance	0,2	0,2	0,2
Surface (m²)	5,0	7,5	9,9
Masse du tunnel (Kg)	3700	4700	6500
Hauteur en zone de chargement	0,9	0,9	0,9
Alimentation électrique	400V, 50Hz, 3 phases + PE		
Puissance électrique (kW)	18,6	21,9	25,2

	60 x 12	90 x 12	120 x 12
Dimensions (m)			
Longueur	7,8	10,5	13,3
Largeur	2,5	2,5	2,5
Hauteur	2,4	2,4	2,4
Hauteur en position de nettoyage	3,0	3,0	3,0
Chambre de congélation (m)			
Longueur	5,5	8,3	11,0
Largeur utile	1,2	1,2	1,2
Product Clearance	0,2	0,2	0,2
Surface (m²)	6,6	10,0	13,2
Masse du tunnel (Kg)	4000	5000	7000
Hauteur en zone de chargement	0,9	0,9	0,9
Alimentation électrique	400V, 50Hz, 3 phases + PE		
Puissance électrique (kW)	18,6	21,9	25,2

Options

- Variateur de vitesse pour les moteurs des ventilateurs
- Variateur de vitesse pour l'extraction
- Kits de pièces détachées
- Tapis maille plus fine

Schéma d'installation



Offres associées

Le **CRYO TUNNEL-FP1** fait partie intégrante de l'offre **Nexelia Surgélation et Refroidissement** spécialement conçue pour les industriels soucieux d'obtenir un coût de surgélation et refroidissement de leurs produits alimentaires compétitif. La solution Nexelia comprend les gaz AIR LIQUIDE ALIGAL™ de qualité alimentaire, des équipements d'application à la pointe, des services de support technique et un programme personnalisé de maîtrise de vos consommations cryogéniques.



www.airliquide.fr

Air Liquide France Industrie. Société Anonyme au capital de 72.267.600 euros.
 Siège Social : 6 rue Cognacq Jay, 75007 PARIS. RCS PARIS 314 119 504.