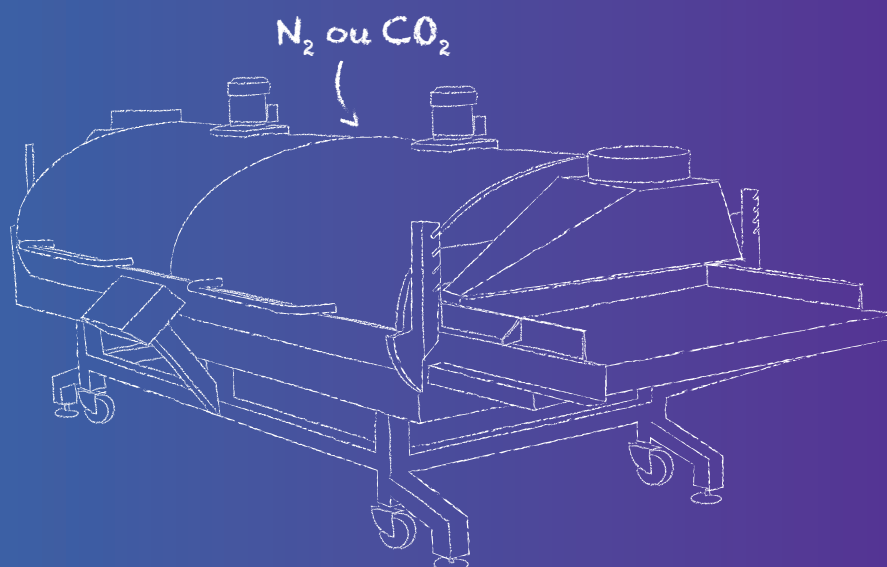


CRYO TUNNEL-EZ1

ECONOMIQUE, EFFICACE,
FACILE À EXPLOITER...

La solution idéale
pour démarrer
dans la surgélation.



1. Concept

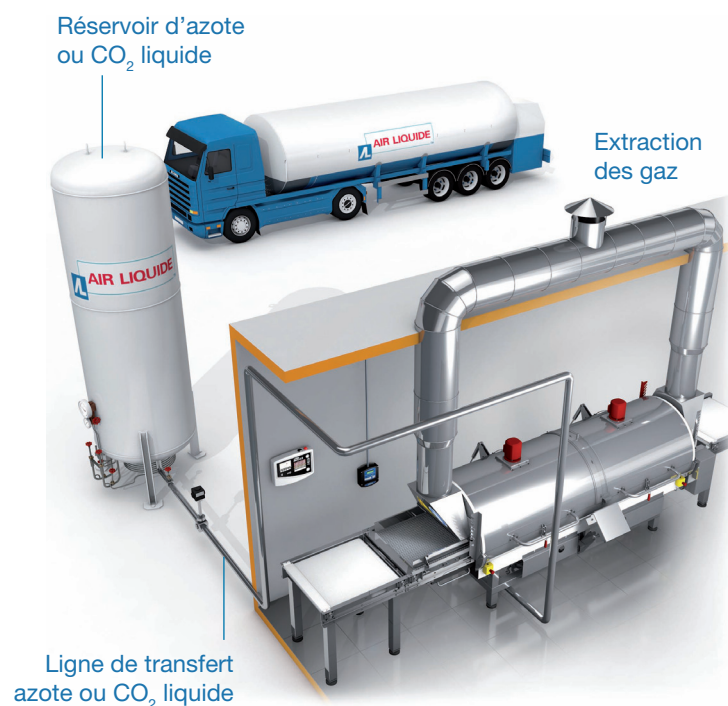
CRYO TUNNEL-EZ1 est un nouveau tunnel de surgélation conçu pour répondre aux besoins de fiabilité et de coûts. Les produits alimentaires sont acheminés dans le tunnel sur un tapis en maille inox. Le refroidissement s'effectue de façon ultra-rapide grâce à des systèmes d'injection de fluide cryogénique (N_2 ou CO_2 liquide) et de ventilation des gaz froids permettant un transfert d'énergie particulièrement efficace.

2. Industries

Pour surgeler, refroidir, croûter ou figer, **CRYO TUNNEL-EZ1** s'adapte aux produits alimentaires issus de toutes les filières de transformation :

- produits traiteurs
- plats cuisinés
- viandes
- produits laitiers
- fruits et légumes.

C'est la solution parfaite pour les industriels qui débutent dans la surgélation ou démarrent une nouvelle activité avec une visibilité limitée.





3. Caractéristiques

La solution de surgélation en ligne **CRYO TUNNEL-EZ1** s'intègre facilement dans les procédés de production en continu. Très souple d'utilisation, elle est rapidement adaptable à différents types de produits et gère efficacement les petits volumes et les variations de quantité.

- **Optimisation de la consommation :**
régulation fine de l'injection du fluide cryogénique.
- **Valorisation des gaz froids :**
convection assurée par 2 ventilateurs à fréquence variable.
- **Application en surgélation et refroidissement :**
consigne de température de -50°C à -100°C.
- **Adaptable à votre production :**
réglage du temps de séjour des produits grâce au variateur de vitesse du tapis en maille inox.
- **Intégration facilitée :**
équipé de 2 hottes d'extraction en entrée et sortie de tunnel.
- **Utilisation en toute sécurité :**
alimentation de gaz asservie aux conditions de sécurité.

4. Bénéfices

- **Performance**
Surgélation cryogénique ultra-rapide évitant la déshydratation des produits.
- **Souplesse**
Surgélation de petites quantités de différents produits.
Excellente adaptation aux variations de quantité.
- **Simplicité d'utilisation**
Accès facile pour le nettoyage et la maintenance.
Intégration simple dans un process continu.
- **Economie**
Coût inférieur de 30% à 40% par rapport à un équipement de taille équivalente (vente ou mise à disposition).
Coûts de maintenance faibles.

5. Données techniques

CRYO TUNNEL-EZ1	Dimensions hors tout	Dimensions utiles
Largeur utile : 60 cm Poids : 950 kg	Long. : 4,00 m Larg. : 1,51 m Haut. : 1,60 m	Long. : 2,77 m Larg. : 0,62 m Haut. : 0,13 m
Largeur utile : 120 cm Poids : 1180 kg	Long. : 4,00 m Larg. : 2,15 m Haut. : 1,85 m	Long. : 2,77 m Larg. : 1,20 m Haut. : 0,20 m

Tension d'alimentation : 400V 3P + PE

6. Offres associées

CRYO TUNNEL-EZ1 est associé à notre offre de gaz de qualité alimentaire dédiée aux applications cryogéniques **ALIGAL FREEZE**.

Pour optimiser la durée de vie et la sécurité de votre installation, **CRYO TUNNEL-EZ1** s'intègre à notre offre de services **Coldcare** : mise à disposition de l'équipement, démarrage, maintenance, accompagnement et expertise process.

7. Contact

Air Liquide France Industrie
Direction Activité Liquide & On Site
152 av. Aristide Briand - CS 80010
92227 Bagneux

Accueil client : 04 81 68 00 68