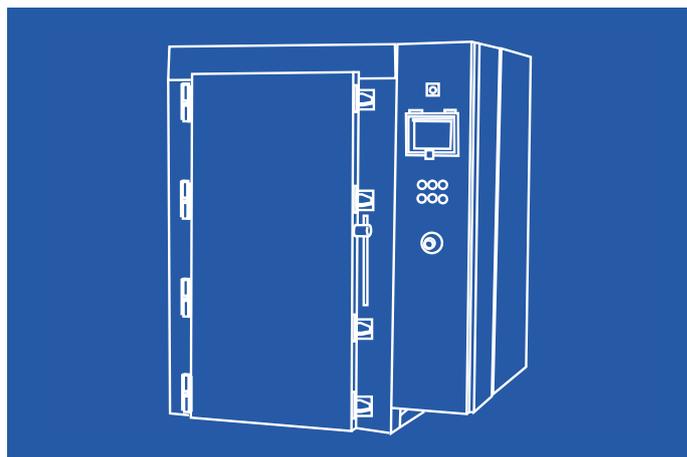


CRYO CABINET

- Meilleure hygiène et nettoyabilité
- Gagnez en productivité
- Améliorez la qualité
- Innovez



Concept

Le **CRYO CABINET** est une cellule de surgélation en acier inoxydable 100% soudée conçue par Air Liquide et basée sur les toutes dernières directives émises par le European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) et le Département Américain de l'Agriculture (USDA).

Le **CRYO CABINET** peut facilement s'intégrer à tout processus de production par lot et offre un large éventail de possibilités pour surgeler, croûter ou encore refroidir efficacement presque tout type de produit agro-alimentaire par l'emploi de l'azote liquide ou du dioxyde de carbone, tout en garantissant une qualité produit exceptionnelle. Il est idéal pour tout transformateur en recherche de productivité accrue, de souplesse d'utilisation pour un investissement et des coûts d'installation faibles et maîtrisés.

Le **CRYO CABINET** est disponible en deux modèles qui s'adaptent aux chariots **Euro-Norm** ou **Euro-Pallet**.

Industries

Le **CRYO CABINET** est idéal pour la surgélation, le croûtage et le refroidissement des produits alimentaires des familles suivantes :

- Viande rouge
- Fruits et Légumes
- Volaille
- Boulangerie
- Poisson et fruits de mer
- Produits laitiers
- Plats cuisinés
- Glaces

Caractéristiques

Les surfaces de contact du **CRYO CABINET** avec les produits alimentaires sont en acier inoxydable. La structure est quant à elle de la même matière mais est en plus isolée. La cellule possède deux pales de ventilateur en acier inoxydable conçues dans un souci d'hygiène afin de permettre un transfert optimal des frigories, une uniformité et une efficacité cryogéniques sur toute la surface du chariot.

L'intérieur de la porte ainsi que le joint ont été pensés en vue d'une meilleure accessibilité durant les périodes de nettoyage. Les coins intérieurs de la cellule sont biseautés afin de mieux drainer les eaux de rinçage et les produits d'entretiens lors de chaque nettoyage. L'ouverture de la ventilation a été repositionnée afin d'éviter et d'éliminer tout écoulement de condensation sur les aliments. Le système d'injection cryogénique repose sur une panoplie conçue selon les dernières exigences en terme d'hygiène. Cette injection peut aussi bien fonctionner à l'azote qu'au CO₂ et s'ajuste automatiquement aux variations de températures imposées par chacun des lots traités grâce à un logiciel spécialement conçu.

Le **CRYO CABINET** est facile d'emploi grâce à son automate hybride écran de contrôle/boutons poussoirs et garantit un haut niveau de performance tout en respectant la qualité du produit, l'efficacité cryogénique et les cadences imposées par l'impératif de productivité.

Bénéfices

- Flexibilité de la surgélation, du croûtage ou du refroidissement d'une grande variété de produits alimentaires
- Productivité accrue jusqu'à 30%
- Excellente efficacité cryogénique
- L'hygiène au coeur de la conception
- Design compact nécessitant une surface au sol minimum
- Facile et sûr tant à l'installation qu'à l'utilisation
- Coûts de maintenance faibles
- Facile et rapide à nettoyer

Gammes de produits

La gamme CRYO CABINET comprend les tailles suivantes:

STANDARD et MAJOR

Le CRYO CABINET est conforme aux standards et aux réglementations des zones géographiques suivantes :

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

Données techniques

	STANDARD	MAJOR
Dimensions externes (mm)		
Hauteur	2215	2215
Largeur	1900	2100
Profondeur	1550	1950
Profondeur avec le rayon d'ouverture de la porte	2700	3300
Dimensions internes / utiles de la chambre de surgélation (mm)		
Hauteur interne (utile)	2050 / (1900)	2050 / (1900)
Largeur interne (utile)	1130 / (760)	1330 / (960)
Profondeur interne (utile)	1280 / (1070)	1680 / (1470)
Masse de la cellule (kg)	1100	1400
Alimentation électrique	400V, 50/60 Hz, 3 phases	
Conforme pour : (dimensions en mm)	Chariots Euro-Norm 600x800x1800	Chariots Euro-Pallet 800x1200x1800

Nous contacter

Air Liquide France Industrie

Service client : 09 70 25 00 00

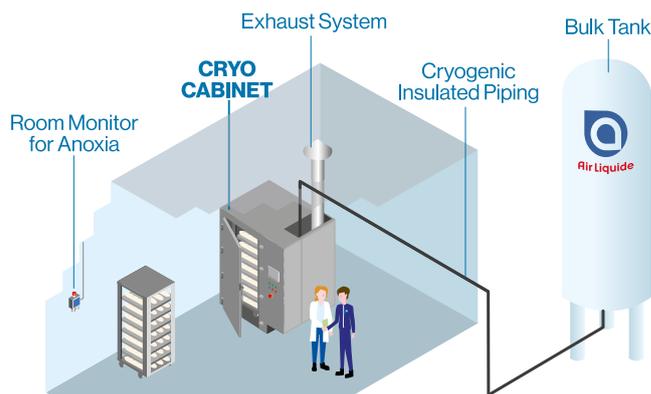
contact.alfi@airliquide.com

Espace client : mygas.airliquide.fr

Options

- Injection Azote ou CO₂ ALIGAL™
- Contrôle de vitesse variable pour moteurs des ventilateurs
- Transformateur d'isolement
- Sonde de température PT100 pour produit
- Chariot et clayettes Euro-Norm (600 x 800 mm)
- Chariot et clayettes Euro-Pallet (800 x 1200 mm)
- Kit de pièces détachées

Schéma d'installation



Offre Nexelia Surgélation et Refroidissement

Le CRYO CABINET fait partie de l'offre Nexelia Surgélation et Refroidissement qui a été spécialement développée pour les industriels désireux d'obtenir un coût compétitif pour la surgélation ou le refroidissement de leurs produits alimentaires. La solution **Nexelia Surgélation et Refroidissement** comprend les gaz ALIGAL™ d'Air Liquide dédiés aux process alimentaires, des matériels d'application de pointe, des services d'assistance technique ainsi qu'un programme personnalisé d'optimisation de votre consommation en gaz cryogéniques.

Mars 2020 - Crédits infographies, maquette : arbutram - Nexelia et ALIGAL™ sont des marques d'Air Liquide.

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.