

ZIP ROLL

Refroidissement surgélation IQF



Si vous souhaitez ...

- Surgeler, refroidir des produits de petites tailles grâce à une solution souple.
- Améliorer votre productivité.
- Choisir l'investissement le plus économique.

Nous avons la solution :
le **ZIP ROLL**.

Profitez de ses avantages...

■ Souplesse

Le **ZIP ROLL** refroidit, surgèle de nombreux produits : coupés, émincés, mous, extrudés... Des fabricants de surimi, lardons, cubes de légumes ou cheveux d'ange l'ont déjà choisi.

■ Productivité accrue

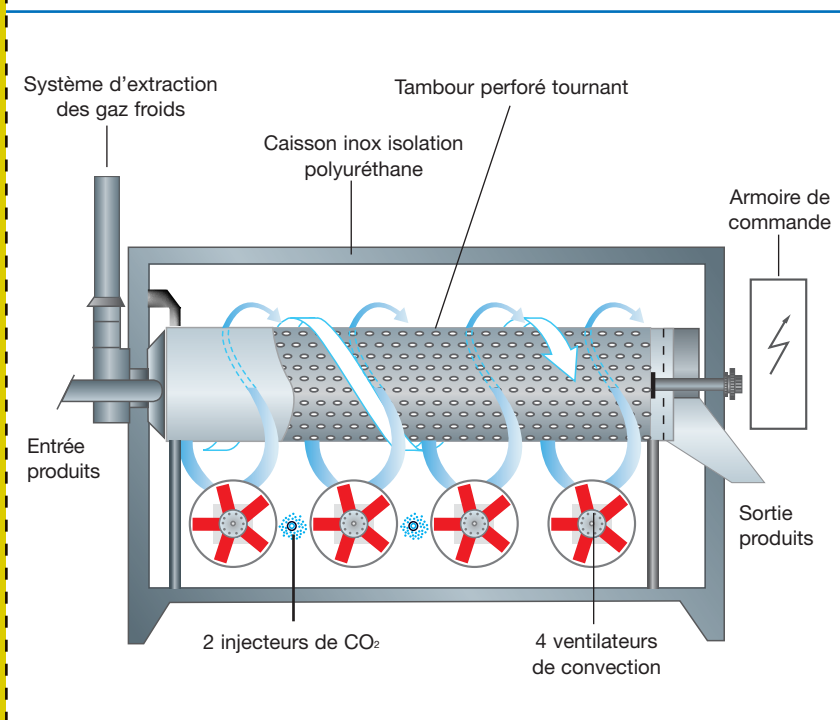
Avec le **ZIP ROLL**, vous profitez de la rapidité et de l'efficacité du froid cryogénique. Sa capacité de traitement varie de 400 à 1200 Kg/heure selon les produits. Le temps de passage est compris entre 30 et 300 secondes.

■ Economie

D'un investissement limité, le **ZIP ROLL** s'intègre facilement sur une ligne de production en continu. Son encombrement réduit vous permet de gagner de l'espace.



ZIP ROLL : la cryogénie au service des produits IQF



■ Un fonctionnement simple et optimal

- Les produits sont traités dans un tambour perforé rotatif.
- Une ambiance froide est obtenue par l'injection de CO₂. Un système de ventilation génère une forte convection. Ce phénomène assure un transfert optimal des frigories dans les produits.
- Le mouvement du tambour permet l'individualisation des produits.

Caractéristiques du ZIP ROLL :

Dimensions HT :

L 3500 x l 1400 x H 2000

Poids à vide : 1500 kg

Asservissement : 11 kW 400 VAC

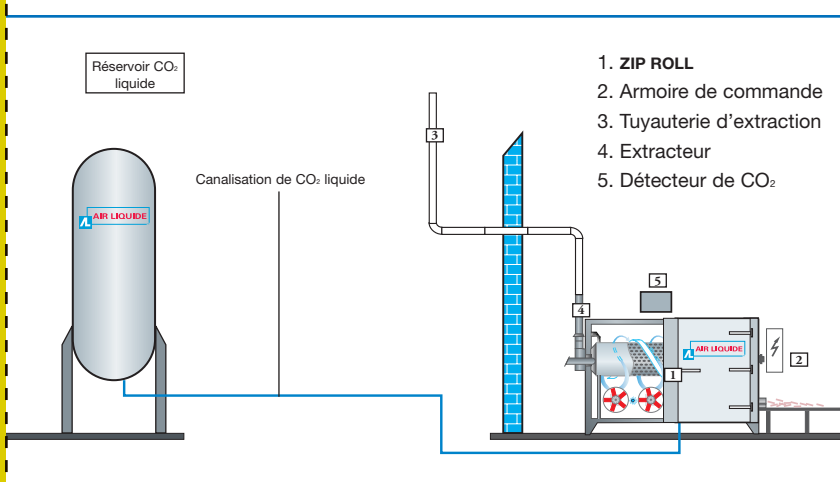


Schéma de principe de l'installation

■ Une offre complète au service de la sécurité alimentaire

- Etudes, conseils, essais, formations
- Fourniture de CO₂ liquide
- Vente ou location d'équipement

