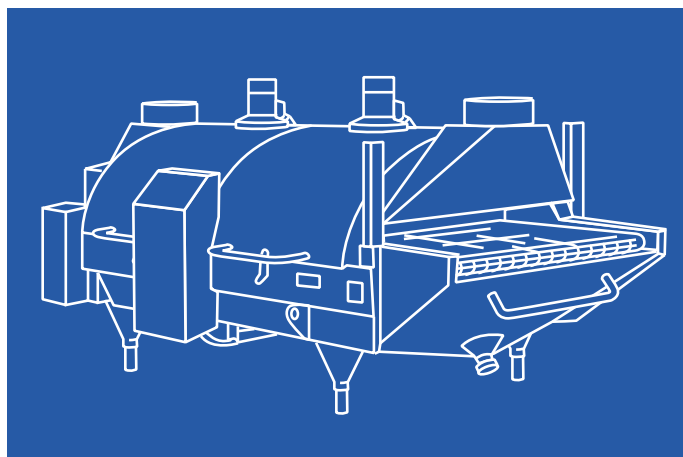


# CRYO TUNNEL-EZ1

- Tunnel d'entrée de gamme
- Bonne efficacité cryogénique
- Fiable et simple à l'usage
- Idéal pour les faibles cadences de production



## Le concept

Le **CRYO TUNNEL EZ1**, construit en acier inoxydable, est un tunnel cryogénique en ligne d'entrée de gamme qui peut s'intégrer facilement à n'importe quelle ligne de production agroalimentaire. Sa modularité lui permet de surgeler, croûter ou refroidir presque tous les produits alimentaires au moyen d'azote ou de dioxyde de carbone liquide.

Le **CRYO TUNNEL EZ1** est un tunnel de surgélation conçu pour répondre aux besoins de fiabilité et de coûts. Il conviendra tout particulièrement aux industriels désireux de passer à la surgélation en ligne afin d'améliorer leur productivité. Son faible encombrement au sol, ses coûts d'installation et d'investissement réduits faciliteront également son adoption.

L'**EZ1** est décliné en deux longueurs de chambre de refroidissement et en deux largeurs de tapis afin de s'ajuster au mieux à vos exigences d'espace, de productivité et d'intégration dans votre chaîne de production.

## Industries

Pour surgeler, refroidir ou croûter, le **CRYO TUNNEL EZ1** s'adapte aux produits alimentaires issus de toutes les filières de l'industrie agro-alimentaire.

- Fruits et légumes
- Produits laitiers
- Plats cuisinés
- Viande
- Poissons et produits de la mer
- Volaille
- Produits de la pâte

## Caractéristiques

Les surfaces de contact avec les produits alimentaires ainsi que la chambre de surgélation du **CRYO TUNNEL EZ1** sont construits en acier inoxydable.

- Le système d'ouverture manuelle du couvercle est d'un maniement facile et garantit un large espace pour les opérations de nettoyage, de désinfection et de maintenance.
- Le système d'injection cryogénique fonctionne soit à l'azote soit au dioxyde de carbone liquide. Le temps de séjour et une convection variables ainsi qu'une température régulée permettent de refroidir/surgeler une large gamme de produits.

Son plancher incurvé garantit un parfait drainage des eaux de lavage et autres solutions de nettoyage.

Le **CRYO TUNNEL EZ1** est simple d'utilisation et vous assure une bonne performance en termes d'efficacité cryogénique et de productivité pour un tunnel d'entrée de gamme.

# Bénéfices

## PERFORMANCES

- Bonnes performances en termes d'efficacité cryogénique et de productivité ; surgélation ultra-rapide évitant la déshydratation des produits.

## SOUPLESSE

- Excellente adaptation aux variations de quantités de votre production ou aux différentes familles de produits à transformer.

## FACILITÉ D'UTILISATION, SÉCURITÉ, HYGIÈNE

- Facile à installer et à utiliser.
- Fiable.

## ÉCONOMIES

- Coût inférieur de 30 à 40% par rapport à un équipement de taille équivalente (vente ou mise à disposition).
- Faible investissement en capital.

# Conformité aux normes

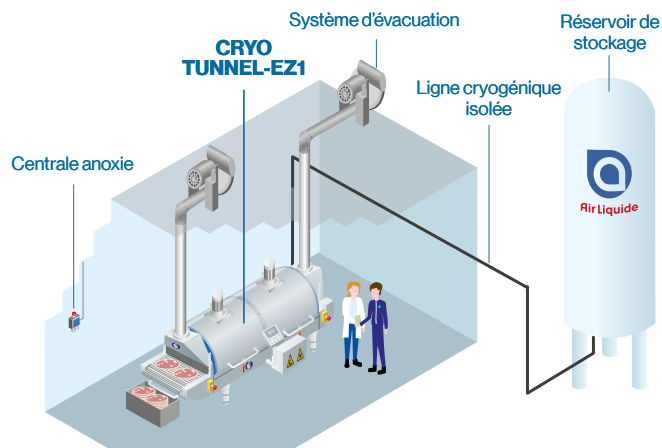
Le **CRYO TUNNEL EZ1** répond aux normes européennes EN 12 100-1 et -2, EN 349, EN 60 204-1.

	30 x 6	60 x 6
Dimensions (m)		
Longueur	3,85	6,85
Hauteur	1,55	1,55
Hauteur couvercle ouvert	1,7	1,7
Chambre de surgélation		
Longueur	2,75	5,5
Largeur utile	0,62	0,62
Hauteur passage produit (mm)	80	80
Surface (m <sup>2</sup> )	1,7	3,4
Masse du tunnel (kg)	950	1570
Voltage	400V 3P + PE	
Puissance hors extraction (Kw)	1,7	3,2

# Options

- Rampe de pré-nettoyage pour le tapis ;
- Tapis à maille large (13,5 mm) ou fine (3,5 mm) ;
- Guides produits.

# Schéma d'installation



# Offre associée

Le **CRYO TUNNEL EZ1** fait partie de l'offre **Nexelia Refroidissement et Surgélation**, conçue tout particulièrement, pour les industriels de l'agroalimentaire soucieux d'atteindre un coût de refroidissement ou de surgélation compétitif dans l'élaboration de leurs produits. La solution Nexelia comprend les meilleurs gaz d'Air Liquide pour ce marché, la gamme ALIGAL™, des matériels d'application de pointe et le service qui leur est associé ainsi qu'un programme personnalisé de contrôle et de maîtrise de leur consommation cryogénique.

## Nous contacter

**Air Liquide France Industrie**

Service client : 09 70 25 00 00

contact.alfi@airliquide.com

Espace client : mygas.airliquide.fr

[www.airliquide.fr](http://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.