тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Спіральний фризер з самоукладальною стрічкою JBT Frigoscandia GYRoCOMPACT® GC70

JBT Frigoscandia (Швеція) · продуктивність до 2500 кг/год

Призначення

Промисловий спіральний фризер шокової заморозки з самоукладальною стрічкою FRIGoBELT® Nova для заморожування напівфабрикатів: пельменів, котлет, наггетсів, шніцелів та подібних продуктів. Заморожування від +15 °C до −18 °C (стабілізована температура). Обладнання з нержавіючої сталі, сертифіковане ЄС.

Конструкція та комплектація

Самоукладальна стрічка FRIGoBELT® Nova; приводна система FRIGoDRIVE®; сертифікований PED випарник (нержавіюча сталь/алюміній); система мийки CIP зони продукту та випарника з дефростацією; система розморожування повітрям ADF (збільшує безперервний час роботи у 2–3 рази); лімітатор висоти продукту з детектором; скребок зняття продукту; віддалений доступ до системи контролю; PLC-керування.

Технічні характеристики

Параметр	Значення
Модель (приклад конфігурації)	GC70/3-08-32-3C EW CCR
Продуктивність	до 2500 кг/год (залежно від продукту)
Температура на вході / виході	від +15 °C до −18 °C
Час заморожування (приклади)	пельмені 19 г — 17 хв; шніцель 120 г — 39 хв
Стрічка	FRIGoBELT® Nova, висота ланки 80 мм, 32 витки
Макс. висота продукту	65 мм
Потреба холоду	до 290 кВт · фреон R507 · випаровування −40 °C
Режим роботи	24 год безперервно (з системою ADF)
Країна походження	Швеція

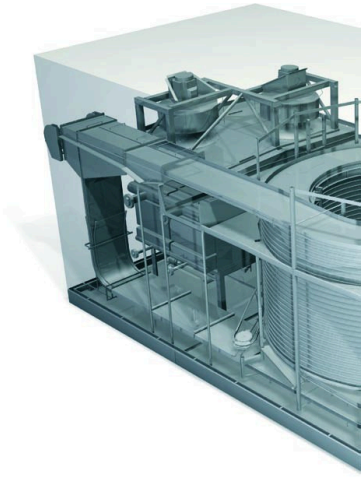


Фото з матеріалів виробника JBT Frigoscandia

тел. +38 044 225 93 72 · +38 067 566 0 566
kyuri@ec-cibo.kiev.ua · www.ect.kiev.ua
вул. Вадима Гетьмана, 27, Київ, 03056

Постачання: доставка DDP, шеф-монтаж і введення в експлуатацію, навчання персоналу, технічна документація мовою замовника, гарантійне та післягарантійне обслуговування, оригінальні запчастини та мастила. Конфігурація камери (кількість витків, стрічка, холодопродуктивність) розраховується під продукт замовника.