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

Спиральный фризер с самоукладывающейся лентой JBT Frigoscandia GYRoCOMPACT® GC70

JBT Frigoscandia (Швеция) · производительность до 2500 кг/час

Назначение

Промышленный спиральный фризер шоковой заморозки с самоукладывающейся лентой FRIGoBELT® Nova для замораживания полуфабрикатов: пельменей, котлет, наггетсов, шницелей и подобных продуктов. Замораживание от +15 °C до −18 °C (стабилизированная температура). Оборудование из нержавеющей стали, сертифицировано ЕС.

Конструкция и комплектация

Самоукладывающаяся лента FRIGoBELT® Nova; приводная система FRIGoDRIVE®; сертифицированный PED испаритель (нержавеющая сталь/алюминий); система мойки CIP зоны продукта и испарителя с дефростацией; система размораживания воздухом ADF (увеличивает непрерывное время работы в 2–3 раза); лимитатор высоты продукта с детектором; скребок съёма продукта; удалённый доступ к системе контроля; PLC-управление.

Технические характеристики

Параметр	Значение
Модель (пример конфигурации)	GC70/3-08-32-3C EW CCR
Производительность	до 2500 кг/час (в зависимости от продукта)
Температура на входе / выходе	от +15 °C до −18 °C
Время заморозки (примеры)	пельмени 19 г — 17 мин; шницель 120 г — 39 мин
Лента	FRIGoBELT® Nova, высота звена 80 мм, 32 витка
Макс. высота продукта	65 мм
Потребность в холоде	до 290 кВт · фреон R507 · испарение −40 °C
Режим работы	24 часа непрерывно (с системой ADF)
Страна происхождения	Швеция

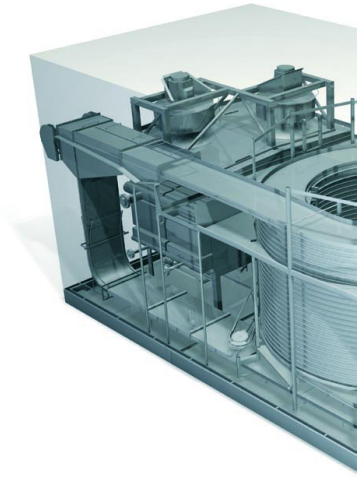


Фото из материалов производителя JBT Frigoscandia

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

Поставка: доставка DDP, шеф-монтаж и ввод в эксплуатацию, обучение персонала, техническая документация на языке заказчика, гарантийное и постгарантийное обслуживание, оригинальные запчасти и смазочные материалы. Конфигурация камеры (количество витков, лента, холодопроизводительность) рассчитывается под продукт заказчика.