

OctoFrost IQF 7/2 LH tunnel freezer

Specifications

Hersteller	OctoFrost
Typ	IQF 7/2 LH tunnel freezer
Kälteleistung	3600 kg/h (Green peas)
Kältemittel	NH 3 (ammonia)
Größe	8100x3000x3250 mm (LxWxH)
Bemerkungen	Y.o.b. 2010
Capacity per hour	3600 kg/hr (Green peas)
examples:	2520 kg/hr (Cauliflower) 1440 kg/hr (Tomatoes) 2520 kg/hr (Strawberries) 2880 kg/hr (French fries) 1980 kg/hr (Chicken drumsticks) 2880 kg/hr (Spaghetti) 2340 kg/hr (Shrimp)
Tiers	1
height infeed / outfeed	Infeed: 2380 mm Outfeed: 1255 mm
Condition	Good
Total effective belt length	8100 mm
Effective belt width	850 mm
Stock	1



Description

Used OctoFrost IQF 7/2 LH tunnel freezer

Gut erhaltener Octofrost IQF 7/2 LH Tunnelgefrierschrank mit Ammoniakkühlung (NH3). IQF steht für Individually Quick Freezing (individuelles Schnellgefrieren) und ist speziell für das schnelle Einfrieren kleinerer Lebensmittelstücke konzipiert. Dadurch wird die Bildung von Eiskristallen in Lebensmitteln wie Gemüse, Beeren, Käse, Fleisch und Meeresfrüchten verhindert. Der Gefrierschrank ist komplett ausgestattet mit Ein- und Auslauf, Schaltschränken, Verdampfern und einer Siemens Simatic-Steuerung. Selbstverständlich können wir auch weitere Kältetechnik wie Kompressoren und Kondensatoren liefern. Kontaktieren Sie uns gerne für weitere

Informationen!

Die Lebensmittel werden auf das ca. 2380 mm hohe Einlaufband gelegt. Anschließend werden die Produkte mittels eines Vibrationsbandes durch den Octofrost transportiert. Das Band verfügt über eine Trennvorrichtung, um die Produkte zu trennen und überschüssiges Eis zu entfernen. Das Band ist ca. 8100 mm lang und 850 mm breit. Sobald das Produkt die korrekte Kerntemperatur erreicht hat, tritt es in einer Höhe von 1255 mm aus dem Auslauf aus. Der Gefrierschrank verfügt über drei Inspektionsöffnungen, um das Produkt während des Transports auf dem Förderband zu überprüfen.

Der OctoFrost ist mit zwei NH₃-Verdampfern ausgestattet, die das Produkt auf die korrekte Kerntemperatur von -18 °C einfrieren. Sieben Radialventilatoren werden jeweils direkt von einem ABB M3AA 132 MB Elektromotor mit folgenden Spezifikationen angetrieben: 50 Hz - 11 kW - 1450 U/min - Durchmesser 630 mm. Diese Ventilatoren drücken Luft von unten durch die Öffnungen im Förderband und verhindern so das Festfrieren des Produkts. Ein Schaltschrank steuert die Ventilatoren und verfügt über einen Frequenzumrichter für jeweils drei und vier Ventilatoren. Die Seitenwand ist ausziehbar und ermöglicht bei Bedarf eine einfache Inspektion und Reinigung der Verdampfer und Ventilatoren.

Darüber hinaus wird der Octofrost mit dem zugehörigen Schaltschrank geliefert, der sieben ABB-Frequenzumrichter für die Förderbänder, drei Key Technology MFS 268 XL-Frequenzumrichter für die Bandvibration und ein Siemens-

Bedienfeld zur Steuerung des Gefrierschranks enthält.

Der IQF-Tunnelfroster hat folgende Abmessungen:
8100 x 3000 x 3250 mm (L x B x H)
Effektive Bandlänge: 8100 mm
Effektive Bandbreite: 850 mm
Einlaufhöhe: 1560 mm
Auslaufhöhe: 1250 mm

Der Tunnelfroster hat folgende Kapazitäten: Produkt: Grüne Erbsen
Kapazität: 3600 kg/h
Einlauftemperatur: +10 °C
Auslauftemperatur: -18 °C
Verdampfung Temperatur: -40 °C

Produkt: Blumenkohl
Kapazität: 2,520 kg/h
Zulauftemperatur: +10 °C
Ablauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: -40 °C
Stückgröße: 25 bis 40 mm

Produkt: Tomaten
Kapazität: 1,440 kg/h
Zulauftemperatur: +10 °C
Ablauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: -40 °C
Stückgröße: ±30 mm

Produkt: Erdbeeren
Kapazität: 2,520 kg/h
Zulauftemperatur: +10 °C
Ablauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: Temperatur: -40 °C
Stückgröße: 25 bis 35 mm Produkt:
Kartoffeln Kapazität: 1.800 kg/h
Zulauftemperatur: +10 °C
Ablauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: -40 °C
Stückgröße: ca. 25 mm Produkt: Fleisch
Kapazität: 2.340 kg/h
Zulauftemperatur: -3 °C
Ablauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: -40 °C

Stückgröße: gewürfelt, 20 mm Für
weitere Informationen oder bei Fragen
kontaktieren Sie uns bitte. Wir helfen
Ihnen gerne weiter!















