

Frigoscandia FloFreeze MX62 tunnel freezer

Specifications

Hersteller	Frigoscandia
Typ	FloFreeze MX62 tunnel freezer
Kälteleistung	3600 kg/h
Kältemittel	NH 3 (ammonia)
Größe	Without accessories: 7400x4700x3000 mm (LxWxH)
Bemerkungen	Weight: 19.200 kg (1200 kg/m ²)
Capacity per hour examples:	3600 kg/hr (Green peas) 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: 1200 mm Outfeed: 912 mm
Condition	Good



Total effective belt length	7400
Effective belt width	1190
Stock	1

Description

Used Frigoscandia FloFreeze MX62 tunnel freezer

Gut erhaltener Frigoscandia FloFreeze MX62 Tunnelgefrierschrank mit Ammoniakkühlung. Der Frigoscandia ist ein IQF-Gefrierschrank (Individually Quick Freezing) und wurde speziell für das schnelle Einfrieren kleinerer Lebensmittelstücke entwickelt. Dadurch wird die Bildung von Eiskristallen in Lebensmitteln wie Erbsen, Beeren, Garnelen, Nudeln und vielem mehr verhindert. Der Gefrierschrank ist komplett ausgestattet mit Ein- und Auslauf, Rüttelvorrichtung, Glasurband, Verdampfern, Schaltschränken, Danfoss-Frequenzumrichtern und einem Siemens TP1200 Comfort-Controller. Selbstverständlich können wir Ihnen auch weitere Kältetechnik wie Kompressoren und Kondensatoren liefern. Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen!

Die Lebensmittel werden auf das ca. 1200 mm hohe Einlauf-Rüttelband gegeben und gelangen anschließend in den Frigoscandia-Gefrierschrank. Die Rüttelvorrichtung sorgt für die Trennung der Produkte und verhindert Verklumpungen für ein effizientes Einfrieren. Nach dem Rütteln wird das Produkt auf einem blauen Kunststoffförderband durch den Frigoscandia-Gefrierschrank transportiert. Das Band verfügt über eine Trennvorrichtung, um die Produkte erneut zu trennen und überschüssiges Eis zu entfernen. Das Gefrierband ist ca. 7400 mm lang und 1190 mm breit. Sobald das Produkt die gewünschte

Kerntemperatur erreicht hat, tritt es mit einer Höhe von 912 mm aus dem Auslauf aus. Das von Innotec Systems gefertigte Original-Glasurband kann mitgeliefert werden. Dieses System sorgt für die Bildung einer Eisschicht um das Produkt und schützt es so vor Austrocknung und Oxidation. Der Frigoscandia verfügt außerdem über drei Inspektionsluken zur Produktprüfung während des Transports.

Der Frigoscandia MX62 ist mit zwei NH₃-Verdampfern ausgestattet, die das Einfrieren der Produkte auf eine Kerntemperatur von -18 °C gewährleisten. Sechs Radialventilatoren werden jeweils direkt von einem ABB-Elektromotor M2AA160MA-2 mit folgenden Spezifikationen angetrieben: 50 Hz - 13,2 kW - 2897 U/min. Diese Ventilatoren blasen kalte Luft durch die Löcher im blauen Kunststoff-Transportband und verhindern so ein Festfrieren des Produkts am Band. Sobald die Verdampfer vereist sind, können sie mit Heißluft, die über mehrere Düsen verteilt wird, abgetaut werden.

Die originalen Schaltschränke gehören ebenfalls zum Gefrierschrank. Sie enthalten Danfoss-Frequenzumrichter für das Förderband und ein Siemens Simatic HMI zur Steuerung des Gefrierschranks. Der Schaltschrank mit der Siemens-Steuerung wurde 2020 ausgetauscht und wird seitdem kaum noch genutzt.

Die Abmessungen des FloFreeze MX62 sind:
7400 x 4700 x 3000 mm (L x B x H).
Effektive Bandlänge: 7400 mm
Effektive Bandbreite: 1190 mm
Einlaufhöhe: 1200 mm

Auslaufhöhe: 912 mm

Der Tunnelgefrierer hat folgende Kapazitäten:

Produkt: Grüne Erbsen
Kapazität: 3.600 kg/h
Einlauftemperatur: +10 °C
Auslauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: -40 °C

Produkt: Blumenkohl
Kapazität: 2.520 kg/h
Einlauftemperatur: +10 °C
Auslauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: -40 °C
Temperatur: -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: ± 25 mm

Produkt: Garnelen
Kapazität: 2.340 kg/h
Zulauftemperatur: +10 °C
Ablauftemperatur: -18 °C
Verdampfungstemperatur: -40 °C
Stückgröße: 200-400 Stück/lbs

Für weitere Informationen oder bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte. Wir helfen Ihnen gerne weiter!



















