

Tunnel Freezer RVS

Specifications

Merk	Tunnel Freezer
Type	RVS
Koudemiddel	Freon
Maximum product height	130 mm
Evaporator specifications	2x Goedhart LK 682 m ²
Tiers	2
Total effective belt length	10.000 mm
Effective belt width	2.000 mm
Electricity (hz)	50 Hz
Stock	2



Description

Used Tunnel Freezer RVS

Gebruikte Tunnel vriezer op Freon. Compleet met 2 Goedhart LK 682 m² verdampers met elk 4 ABB Motors MT100LA28-4 ventilatoren - 50/60 Hz - 2,2/2,5 kW - 1430/1720 RPM en een diameter van 600 mm, 2 Vector R63 DT80N-4 elektrisch motoren - 50 Hz - 0,75 kW - 10 RPM om de riem aan te drijven en een bedieningspaneel met displays.

Bandspecificaties: De Tunnel Freezer heeft een RVS band boven en onder met een effectieve breedte van 2.000 mm en een effectieve lengte van 10.000 mm. Het is mogelijk om de snelheid van de banden aan te passen om de ideale vriestijd voor uw product te krijgen.

Voorbeelden van capaciteit per uur:
450 kg/u hamburgers in 27 minuten

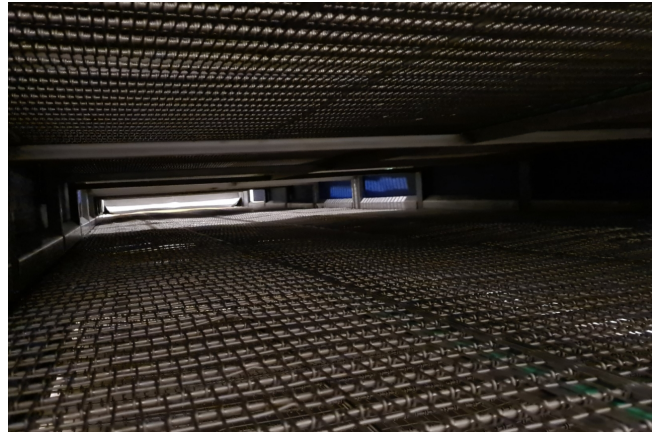
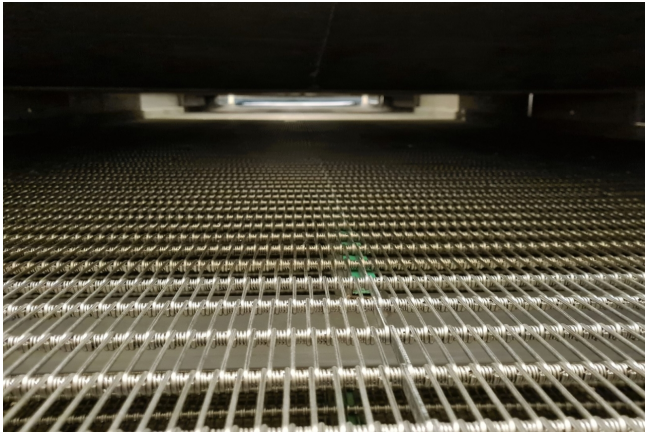
(110 gram/stuk) +2°C tot -20°C.
760 kg/u scholfilet in 25 minuten (100
gram/stuk) +2°C tot -18°C.
660 kg/u kipschnitzel in 36 minuten
(100 gram/stuk) +7°C tot -20°C.
560 kg/u varkensschnitzel in 30
minuten (165 gram/stuk) +7°C tot
-20°C.

Het is mogelijk om de tunnelvriezer te
voorzien van verschillende verdampers
zodat de vriezer op NH₃ draait.

Deze tunnelvriezer staat momenteel
gemonteerd in ons magazijn, klaar voor
een bezichtiging.













Tunnel Freezer RVS						
Product	Product sizes (mm)	Product weight (gram)	T in °C	T out °C	Freezing time (min)	Total capacity (kg/h)
Hamburger	125 x 125 x 10	110	2	-20	27	450
Schoffillet	150 x 80 x 10	100	2	-18	25	760
Chicken schnitzel	140 x 70 x 15	100	7	-20	36	660
Pork schnitzel	220 x 125 x 15	165	7	-20	30	560