

# OctoFrost IQF 7/2 LH tunnel freezer

## Specifications

Merk	OctoFrost
Type	IQF 7/2 LH tunnel freezer
Capaciteit	3600 kg/h (Green peas)
Koudemiddel	NH 3 (ammonia)
Afmetingen	8100x3000x3250 mm (LxWxH)
Opmerkingen	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

In goede staat verkerende Octofrost IQF 7/2 LH tunnelvriezer op ammoniak (NH3). IQF staat voor Individually Quick Freezing en is speciaal ontworpen voor het invriezen van kleinere stukken voedsel in korte tijd. Dit helpt ijskristalvorming in de structuur van producten zoals groenten, bessen, kaas, vlees en zeevruchten te voorkomen. De vriezer is compleet met een invoer-/uitvoer, schakelkasten, verdamper en een Siemens Simatic paneelbesturing. Uiteraard kunnen wij ook andere koeltechnologie leveren, zoals compressoren en condensoren. Neem gerust contact met ons op voor meer informatie!

De producten worden op de invoerband

geplaatst met een hoogte van circa 2380 mm. De producten worden vervolgens door de Octofrost getransporteerd door een trilband. De band is voorzien van een val om de producten te scheiden en overtollig ijs van buitenaf te verwijderen. De band is circa 8100 mm lang en 850 mm breed. Wanneer het product tot de juiste kerntemperatuur is ingevroren, komt het op een hoogte van 1255 mm uit de uitvoer. De vriezer heeft drie luiken voor inspectie van het product terwijl het op de band ligt.

De OctoFrost is voorzien van twee NH<sub>3</sub>-verdampers die ervoor zorgen dat het product tot de juiste kerntemperatuur van -18 °C wordt ingevroren. Er zijn 7 centrifugaalventilatoren die elk rechtstreeks worden aangestuurd door een ABB M3AA 132 MB elektromotor met de volgende specificaties: 50 Hz - 11 kW - 1450 tpm - diameter 630 mm. Deze ventilatoren blazen lucht van onderen door de gaten in de band, waardoor het product niet aan de band kan vastvriezen. Er is ook een schakelkast voor de ventilatoren met 1 frequentieregelaar voor 3 ventilatoren en 1 frequentieregelaar voor 4 ventilatoren. Het zijpaneel kan worden uitgeschoven, waardoor de verdampers en ventilatoren eenvoudig kunnen worden geïnspecteerd en indien nodig gereinigd.

Daarnaast wordt de Octofrost geleverd met de bijbehorende schakelkast, die 7 ABB frequentieregelaars voor de transportbanden, 3 Key Technology MFS 268 XL frequentieregelaars voor de bandtrilling en een Siemens paneel voor de besturing van de vriezer bevat.

De IQF-tunnelvriezer heeft de volgende afmetingen:

8100x3000x3250 mm (LxBxH)  
Effectieve bandlengte: 8100 mm  
Effectieve bandbreedte: 850 mm  
Invoerhoogte: 1560 mm  
Uitvoerhoogte: 1250 mm

De tunnelvriezer heeft de volgende capaciteiten:

Product: Groene erwten  
Capaciteit: 3600 kg/uur  
Invoertemperatuur: +10°C  
Uitvoertemperatuur: -18°C  
Verd. Temperatuur: -40°C

Product: Bloemkool  
Capaciteit: 2.520 kg/uur  
Invoertemperatuur: +10°C  
Uitvoertemperatuur: -18°C  
Verdampertemperatuur: -40°C  
Stukgrootte: 25 tot 40 mm

Product: Tomaten  
Capaciteit: 1.440 kg/uur  
Invoertemperatuur: +10°C  
Uitvoertemperatuur: -18°C  
Verdampertemperatuur: -40°C  
Stukgrootte: +-30 mm

Product: Aardbeien  
Capaciteit: 2.520 kg/uur  
Invoertemperatuur: +10°C  
Uitvoertemperatuur: -18°C  
Verdamper Temperatuur: -40 °C  
Stukgrootte: 25 tot 35 mm

Product: Aardappelen  
Capaciteit: 1.800 kg/uur  
Invoertemperatuur: +10 °C  
Uitvoertemperatuur: -18 °C  
Verdampertemperatuur: -40 °C  
Stukgrootte: +- 25 mm

Product: Vlees  
Capaciteit: 2.340 kg/uur  
Invoertemperatuur: -3 °C  
Uitvoertemperatuur: -18 °C  
Verdampertemperatuur: -40 °C

Stukgrootte: blokjes van 20 mm

Wilt u meer informatie of heeft u  
vragen? Neem dan gerust contact met  
ons op, wij helpen u graag verder!















