

# Frigoscandia FloFreeze MX62 tunnel freezer

## Specifications

Merk	Frigoscandia
Type	FloFreeze MX62 tunnel freezer
Capaciteit	3600 kg/h
Koudemiddel	NH 3 (ammonia)
Afmetingen	Without accessories: 7400x4700x3000 mm (LxWxH)
Opmerkingen	Weight: 19.200 kg (1200 kg/m <sup>2</sup> )
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

In goede staat verkerende Frigoscandia FloFreeze MX62 tunnelvriezer op NH<sub>3</sub> (Ammoniak). De Frigoscandia is een IQF-vriezer, wat staat voor Individually Quick Freezing, en is ontworpen voor het invriezen van kleinere stukken voedsel in korte tijd. Dit voorkomt de vorming van ijskristallen in de structuur van producten zoals erwten, bessen, garnalen, pasta en meer. Deze vriezer is compleet met in-/uitvoer, schudmachine, glazuurband, verdampers, schakelkasten, Danfoss frequentieregelaars en een Siemens TP1200 Comfort controller. 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 invoerschudderband met een hoogte van circa 1200 mm geplaatst en gaan vervolgens de Frigoscandia vriezer in. Deze schudmachine zorgt ervoor dat de producten gescheiden worden en voorkomt klontering voor efficiënt invriezen. Na de shaker wordt het product via een blauwe kunststof transportband door de Frigoscandia vriezer getransporteerd. De band is voorzien van een afdaalmechanisme om de producten weer te scheiden en overtollig ijs van de buitenkant te verwijderen. De vriesband is circa 7400 mm lang en 1190 mm breed. Wanneer het product tot de juiste kerntemperatuur is ingevroren, komt het op een hoogte van 912 mm uit de uitvoer. Optioneel kan de originele

glazuurband, gebouwd door Innotec Systems, worden meegeleverd. Dit systeem zorgt ervoor dat er een ijslaag rondom het product ontstaat, die beschermt tegen uitdroging en oxidatie. Verder beschikt de Frigoscandia over 3 luiken om het product te inspecteren terwijl het op de band ligt.

De Frigoscandia MX62 is voorzien van twee NH<sub>3</sub>-verdampers die ervoor zorgen dat de producten worden ingevroren tot een kerntemperatuur van -18 °C. Er zijn 6 centrifugaalventilatoren die elk direct worden aangestuurd door een ABB M2AA160MA-2 elektromotor met de volgende specificaties: 50 Hz - 13,2 kW - 2897 tpm. Deze ventilatoren blazen koude lucht door de gaten in de blauwe kunststof transportband, waardoor het product zo min mogelijk kans heeft om aan de band vast te vriezen. Wanneer de verdampers zich met ijs beginnen te vullen, kunnen ze worden ontdooid met warme lucht die via verschillende sproeiers wordt verdeeld.

Ook worden de originele schakelkasten bij de vriezer geleverd, die Danfoss frequentieregelaars voor de band en een Siemens Simatic HMI voor de besturing van de vriezer bevatten. De schakelkast met de Siemens controller is in 2020 vervangen en wordt sindsdien bijna niet meer gebruikt.

De FloFreeze MX62 heeft de volgende afmetingen:  
7400x4700x3000 mm (LxBxH).  
Effectieve bandlengte: 7400 mm  
Effectieve bandbreedte: 1190 mm  
Hoogte invoer: 1200 mm  
Hoogte uitvoer: 912 mm

De tunnelvriezer heeft de volgende capaciteiten:

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

Product: Bloemkool  
Capaciteit: 2520 kg/uur  
Invoertemperatuur: +10°C  
Uitvoertemperatuur: -18°C  
Verdampertemperatuur: Temperatuur:  
-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: Garnalen  
Capaciteit: 2.340 kg/uur  
Invoertemperatuur: +10 °C  
Uitvoertemperatuur: -18 °C  
Verdampertemperatuur: -40 °C  
Stukgrootte: 200 - 400 stuks/lbs

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



















