

SKT 01/1800/2950

Specifications

Merk	SKT
Type	01/1800/2950
Capaciteit	2800 kW
Koudemiddel	NH 3 (ammonia)
Afmetingen	31000x6075x6270 mm (LxWxH) Excluding infeed, outfeed and accessories
Capacity per hour examples:	14.000 kg/hr (Peas) 9.500 kg/hr (Carrots) 11.200 kg/hr (Cauliflower, Strawberries, Spaghetti, French fries) 8.400 kg/hr (Tomatoes) 7.700 kg/hr (Chicken drumsticks) 9.100 kg/hr (Shrimp) 8.400 kg/hr (Meatballs)
Evaporator specifications	9x NH3 evaporators 2x for pre cooling with a capacity of 700 kW and 7x for freezing with a capacity of 2100 kW total
Tiers	2



	Outfeed height: 2750 mm
Condition	Good
Height infeed / outfeed	Infeed height: 3750 mm
Total effective belt length	31.000 mm
Effective belt width	1600 mm
Stock	1

Description

Used SKT 01/1800/2950

De vriezer staat nog steeds op de fabriekslocatie en u bent van harte welkom om deze op afspraak te komen bekijken. Neem gerust telefonisch of per e-mail contact met ons op om een afspraak te maken.

In goede staat: IQF-tunnelvriezer met hoge capaciteit – Koelen en invriezen in twee fasen

Deze industriële IQF-tunnelvriezer is ontworpen voor het continu invriezen van grote hoeveelheden van een breed scala aan producten, waaronder groenten, fruit, vis, vlees, pasta en soortgelijke voedingsmiddelen. Het systeem is ontworpen om snel, consistent en efficiënt individueel invriezen te leveren met behoud van een hoge productkwaliteit en doorvoer.

De vriezer werkt met een koelproces in twee fasen, bestaande uit een externe aanvoerband, een voorkoelingsgedeelte in de vriescel en een lange vriestunnel uitgerust met verdampers met hoge capaciteit. Deze gefaseerde aanpak zorgt voor een gecontroleerde temperatuurdaling, optimale luchtstroom en uniforme vriesomstandigheden gedurende het hele proces.

Producten komen de verwerkingslijn binnen via de externe aanvoerband met een temperatuur van ongeveer +40 °C. Van daaruit worden ze direct naar het voorkoelgedeelte in de vriescel getransporteerd. De aanvoerband heeft een totale lengte

van 3000 mm, wat zorgt voor een soepele en continue overdracht van de producten vanuit de omgevingslucht naar de gecontroleerde vriesruimte.

Fase 1 - Voorkoelgedeelte (binnen de cel) In het voorkoelgedeelte worden producten getransporteerd op een roestvrijstalen band met een lengte van ongeveer 9350 mm en een aanvoerhoogte van 3750 mm. Tijdens deze fase wordt de producttemperatuur geleidelijk verlaagd van +40 °C naar +10 °C, waardoor een gecontroleerd koelproces vóór het diepvriezen wordt gegarandeerd. Het gedeelte werkt bij een verdampingstemperatuur van -2 °C en is uitgerust met twee verdamper met een gecombineerd koelvermogen van 700 kW. Deze gecontroleerde voorkoeling minimaliseert thermische schokken en bereidt het product voor op efficiënt invriezen in de tunnel.

Fase 2 - Vriestunnel Na de voorkoeling komen de producten in de hoofdvriestunnel terecht, waar ze worden ingevroren van ongeveer +10 °C tot een kerntemperatuur van -18 °C. De tunnel is voorzien van een roestvrijstalen transportband met een totale lengte van ongeveer 21.450 mm, wat zorgt voor voldoende verblijftijd voor een volledige bevriezing. Dit gedeelte werkt bij een lage verdampingstemperatuur van -40 °C en is uitgerust met zeven verdamper met een totaal koelvermogen van 2.100 kW. Aan de ingang van de vrieszone zorgt een getrapte transportband voor optimale productscheiding, maximale luchtstroom en efficiënte warmteoverdracht, wat resulteert in uniforme IQF-prestaties. Wanneer het product is ingevroren tot een kerntemperatuur van -18 °C, verlaat het de band op een hoogte van 2750

mm.

Om een constante capaciteit en operationele efficiëntie te garanderen, is de tunnelvriezer uitgerust met een automatisch ontdooisysteem. Dit systeem omvat twee vriesdeuren per verdamper: één bij de luchtinlaat en één bij de luchtuitlaat van de verdamperbatterij. Tijdens de ontdooicyclus schuiven de deuren automatisch in positie, waardoor de verdamper wordt afgesloten en er geen koude lucht doorheen kan stromen. Vervolgens wordt de heteluchtontdooiing geactiveerd, waardoor de gevormde rijp en het ijs smelten. Het resulterende water wordt opgevangen en via een speciaal afvoersysteem naar buiten de tunnel afgevoerd. De ontdooitijd en cyclusinstellingen zijn volledig instelbaar via het PLC-besturingssysteem, wat optimale prestaties onder wisselende bedrijfsomstandigheden garandeert.

De SKT-vriezer wordt geleverd met originele elektrische kasten en is voorzien van twaalf Mitsubishi A500 en twee A800 frequentieomvormers, die zorgen voor nauwkeurige motorbesturing en volledige procesflexibiliteit. Bandsnelheden, luchtstroom en andere parameters kunnen eenvoudig worden aangepast aan de productvereisten.

De SKT IQF-vriezer combineert een hoge capaciteit, energie-efficiëntie en nauwkeurige besturing, waardoor het de ideale oplossing is voor het industrieel invriezen van een breed scala aan producten. De SKT tunnelvriezer is ontworpen met interne afmetingen van circa 32,2 meter lengte, 6,0 meter breedte en 6,2 meter hoogte, waardoor een ruime en

gecontroleerde omgeving ontstaat voor het efficiënt invriezen van producten.

Optionele compressoren en condensatoren zijn beschikbaar voor een volledig geïntegreerd vriessysteem dat is afgestemd op uw behoeften.

Neem gerust contact met ons op voor meer informatie of om uw specifieke toepassing te bespreken.

De tunnelvriezer heeft de volgende capaciteiten:

Product: Erwtten

Capaciteit: 14.000 kg/uur

Invoertemperatuur: +40 °C

Uitvoertemperatuur: -18 °C

Verdamping Temperatuur: -2°C en -40°C

Product: Wortelen

Capaciteit: 9.500 kg/uur

Invoertemperatuur: +40°C

Uitvoertemperatuur: -18°C

Verdampingstemperatuur: -2°C en -40°C

Product: Bloemkool

Capaciteit: 11.200 kg/uur

Invoertemperatuur: +40°C

Uitvoertemperatuur: -18°C

Verdampingstemperatuur: -2°C en -40°C

















