

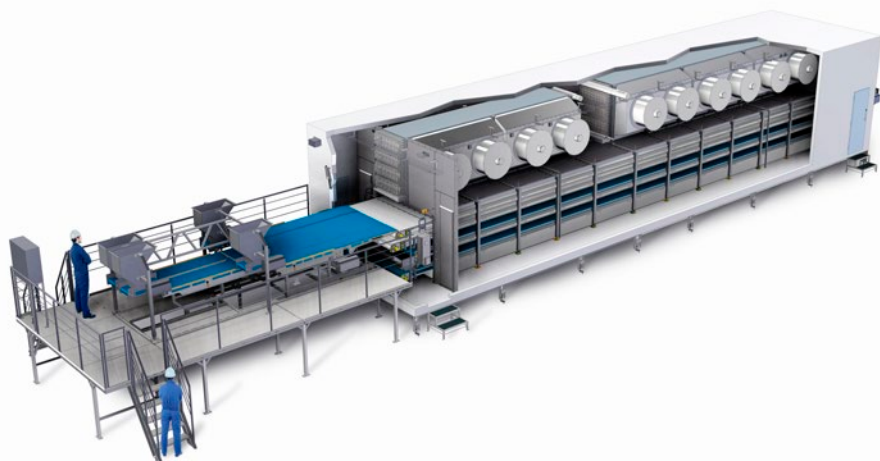
ConTech™

Туннельный морозильный аппарат IQF

Запатентованное решение

- Широкий модельный ряд, производительность от 600 до 10 000 кг/час
- Идеально подходит для производств с ограниченной площадью (компактная установка)
- Производственная гибкость
- Удобная и эргономичная загрузка продукта
- До 40% более быстрая подморозка благодаря запатентованной ленте TCAD
- Экономия электроэнергии, высокая рентабельность
- Мойка раз в неделю

SKAGINN 3X



ConTech™ - Туннельный морозильный аппарат IQF

Туннельный морозильный аппарат IQF Skaginn является идеальным для шоковой индивидуальной заморозки там, где выход, качество и форма продукта являются основными параметрами. Морозильный аппарат может замораживать различные виды продуктов, как например: рыбное филе и порционное филе, филе птицы, части птицы с костью и без кости, и это только несколько примеров производственной гибкости морозильного аппарата Skaginn 3X.

Система конвейеров

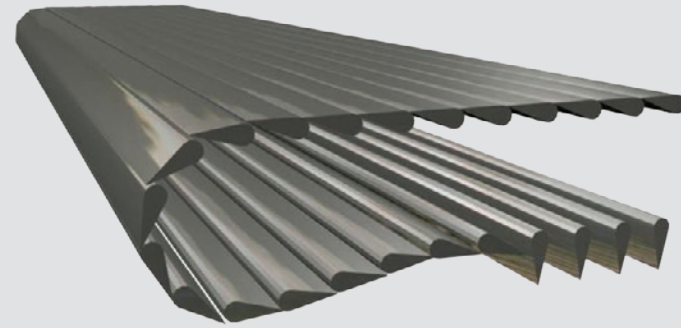


- Подморозка и полная заморозка в одном устройстве
- Контактная заморозка снизу и горизонтальный обдув холодным воздухом сохраняют гладкую поверхность продукта
- Подморозка обеспечивает сохранение формы продукта в течение всего процесса заморозки
- Производительность определяется конвейерной лентой подморозки

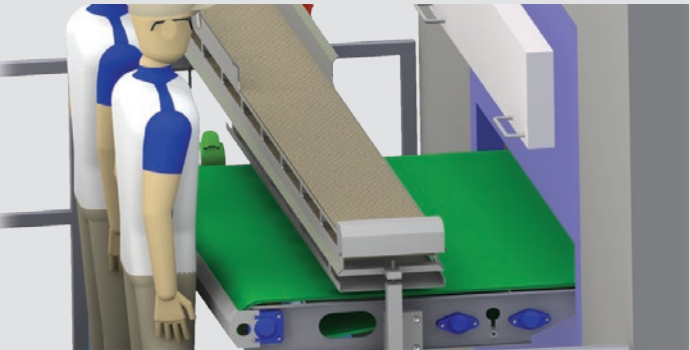
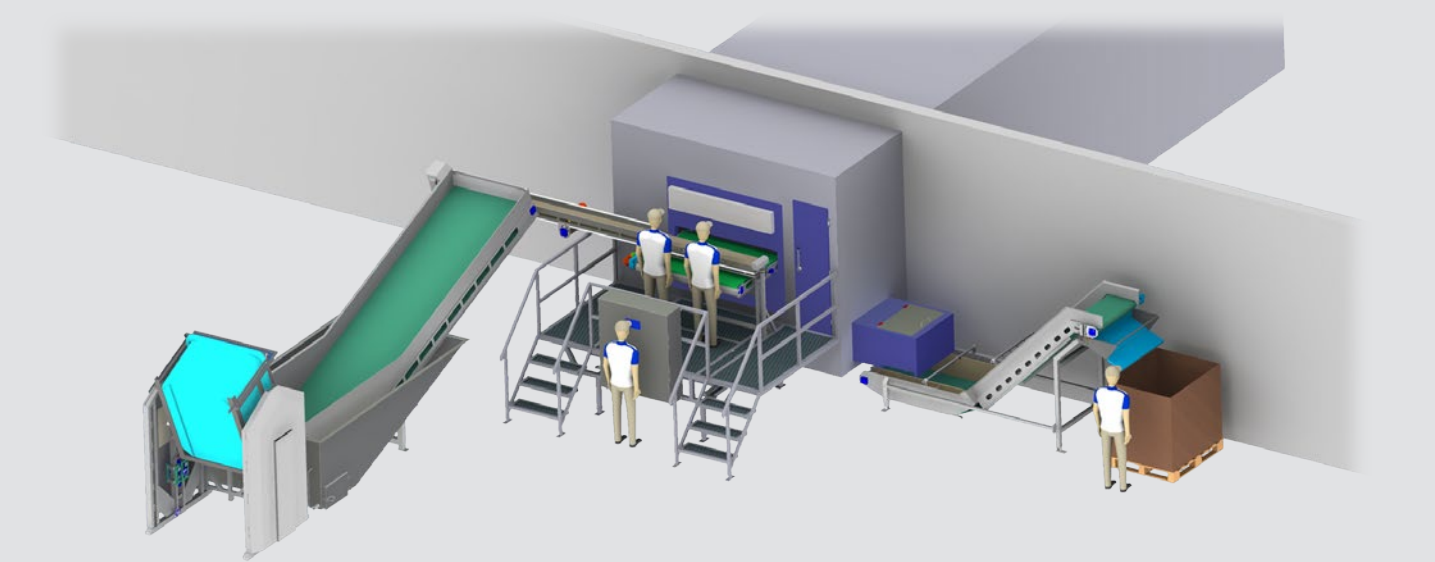


Подморозка

- два типа ленты для подморозки:
 - (P) пластиковая модульная лента
 - (T) Запатентованная Skaginn 3X лента из алюминиевых каплевидных ламелей с тефлоновым покрытием (лента TCAD)



- Отсутствие отметин на продукте благодаря гладкой поверхности ленты
- Лента TCAD обеспечивает
 - более быструю замораживание благодаря контактной заморозке
 - минимальное повреждение клеток тканей
 - запирание влаги в продукте благодаря быстрой заморозке
 - снижение потерь во время замораживания (не хуже 0,2%)



Загрузка

- Удобные условия работы
 - Операторы на укладке сдвигают продукт с подающего конвейера на загрузочный конвейер
 - Минимальное обращение с продуктом с оптимальным раскладыванием продукта
 - Загрузочный конвейер отодвигается от морозильного аппарата для мойки
- Запатентованный загрузочный конвейер для последовательного перехода подачи между конвейерами подморозки

Хранение в течение ночи

- В конце дня

Мойка раз в неделю

- Конструкция морозильного аппарата дает возможность работы в течение недели без полной дефростации
- Факторы снижения стоимости из-за ежедневной мойки:
 - рабочие часы на мойку, запуск и выключение
 - Стоимость моечных материалов
 - Электроэнергия для ежедневного запуска морозильного аппарата

Площадь основания

- Туннельная морозильный аппарат IQF Skaginn 3X занимает минимальную площадь
- может быть установлен снаружи производственного здания
- теплоизоляционный кожух устанавливается на фундамент, который изолирует морозильный аппарат от земли/пола и не нужно строить специальный обогреваемый фундамент

Стандартные туннельные морозильные аппараты IQF*

Габаритные размеры (кожух)	Производительность**
Д=8,0 м Ш=3,5 - 4,5 м	от 600 до 1200 кг/час
Д=10,6 м Ш=3,5 - 4,5 м	от 900 до 1500 кг/час
Д=15,0 м Ш=3,5 - 4,5 м	от 1400 до 2500 кг/час

* Морозильные аппараты Skaginn 3X могут быть изготовлены на заказ с производительностью до 10.000 кг/час

**Производительность из расчета филе трески 460x120 мм, 400 гр. Время подморозки 6 мин на ленте TCAD и 10 минут на пластиковой ленте

Установка снаружи производственного здания





ПОДМОРОЗКА

- Лента TCAD улучшает общее качество продукта
- Лента TCAD увеличивает выход продукта



ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА

- Верхняя часть продукта равномерная и гладкая, отсутствие отметин на нижней части продукта



ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ

- Готовый продукт является полностью замороженным с очень низкой температурой поверхности
- правильная холодная поверхность обеспечивает хорошую глазировку продукта

