

CRYOLINE® CF

Algemeen

De CRYOLINE® CF vrieskast van HoekLoos maakt gebruik van de laatste ontwikkelingen op het gebied van bediening en productie. De kast is ontworpen voor het verwerken van batchgewijs geproduceerde levensmiddelen. Hij is uitermate geschikt voor het koelen en vriezen van maaltijden, bakkerijproducten, schaal- en schelpdieren, alsmede vleesproducten. Ook lange producten (bijv. vleespalen) en producten die een lange verblijftijd nodig hebben, zijn uitstekend te verwerken. De CRYOLINE® CF kan ook worden gebruikt voor het opslaan van bevroren en gekoelde producten.

In het besturingssysteem van de vrieskast kunnen tien recepten met de bijbehorende instellingen (temperatuur, verblijfsduur etc.) opgeslagen worden. Er zijn daarbij vijf verschillende bedieningsniveaus mogelijk. De deur van de vrieskast is verwarmd; dit zorgt ervoor dat hij makkelijk te openen is tijdens of na de productierun, zonder beschadigingen van de kast of verlies van productietijd. De vrieskast is voorzien van een losse inrijplaat, die op de bodemplaat gemonteerd kan worden voor het gemakkelijk beladen en lossen van de vrieskast. Het bedieningspaneel van de vrieskast is beschermd tegen spuitwater van het schoonmaken. De kast is gemakkelijk te installeren. De ventilatoren zijn frequentieregelder voor een maximaal rendement en flexibiliteit.

Hygiëne

De vrieskast is ontworpen conform moderne eisen en wet- en regelgeving, met hygiëne als topprioriteit. Hij is compleet opgebouwd in RVS-onderdelen en is aan de binnenzijde volledig afgelast.



De binnenkant van de vriezer is voorzien van een minimum aan losse onderdelen; deze zijn alle makkelijk verwijderbaar om een goede reiniging mogelijk te maken.

Modellen

De vriezer is verkrijgbaar in twee standaarduitvoeringen: de CRYOLINE® CF-Single en de CRYOLINE® CF-Twin. De Single, met aan één zijde ventilatoren, is geschikt voor het koelen en vriezen van de meeste standaard producten. De Twin, die is uitgevoerd met ventilatoren aan beide zijden van de kast, kan sneller en gelijkmatiger veeleisende producten terugkoelen of invriezen.

Overige opties zijn bijvoorbeeld deuren

aan de voor- en achterkant voor wanneer de vrieskast op de grens van een low- en highcare ruimte wordt geplaatst. Om een grotere capaciteit te creëren, is het tevens mogelijk twee kasten samen te voegen door de koudgassen door beide kasten te leiden. Hierdoor wordt het koudemiddel optimaal gebruikt.

Koudemiddel

De CRYOLINE® CF is er in een uitvoering voor zowel vloeibare stikstof als voor vloeibare koolzuur, waardoor er een grote flexibiliteit aan toepassingen mogelijk is. De insputing via temperatuurgeregelde magneetkleppen zorgt voor een efficiënt gebruik van de beschikbare koude.

Standaardmodel

Met het oog op het bedienings- en installatiegemak beschikt de CRYOLINE® CF over verschillende standaardfuncties, namelijk:

- de vriezer kan door een vorkheftruck of een hijskraan opgetild worden met behulp van geïntegreerde hijsogen
- aan de bovenkant bevindt zich een ingebouwde flens, waarop het afgasleidingwerk gemonteerd kan worden
- de schakelkast is voorbereid om er zuurstof-ruimedetectie op aan te sluiten
- op een klemmenstrook zijn een aantal signalen beschikbaar voor een externe besturingskast
- de vriezer heeft RVS scharnieren en sloten
- de ventilatorsnelheid is instelbaar door frequentieregelaars.

Bediening

De besturing van de vrieskast heeft de mogelijkheid om tien verschillende recepten op te slaan met de daarbij behorende instellingen. Dit zorgt voor een semi-automatische procesvoering. Om de efficiency en herhaalbaarheid te waarborgen, is de vriezer uitgerust met verschillende temperatuurvoelers om zowel de kern- als de oppervlaktetemperatuur van de te bewerken producten te meten. Elke vrieskast is voorzien van optische en akoestische waarschuwingssignalen en het temperatuurverloop is in grafische vorm op het bedieningsscherm te volgen. Ook is de vrieskast standaard voorzien van een seriële poort (RS485) voor het downloaden van informatie of voor externe besturing.

Opties

- gegevensoverdracht naar een PC met batchnummer ter beveiliging en batchcontrole
- trolley
- externe signalen
- zuurstofdetectie voor de productieruimte
- afzuigventilator



- verwarmde temperatuurvoeler, zodat deze gemakkelijk uit het product gehaald kan worden
- dikkere vloer om het risico van bevriezing van de ondervloer te verminderen
- speciale afmetingen
- gespiegelde versie verkrijgbaar.

Technische gegevens

Model		CRYOLINE CF-Single	CRYOLINE CF-Twin
Breedte (B) totaal	[mm]	1900	2350
Hoogte (H) totaal	[mm]	2300	2300
Lengte (L) inclusief oplooptstuk	[mm]	1900	1900
Vrije afstand deur	[mm]	2100	2100
Bruikbaar vriesvolume B x L x H	[mm]	1100 x 1250 x 2050	1100 x 1250 x 2050
Deurbreedte	[mm]	1100	1100
Afvoerpijp Ø	[mm]	200	200
Netspanning op 400 V, 50 Hz	[kW]	2,5	4,5
Geluidsniveau	[dB(A)]	< 70	< 70

Aarzelt u niet contact met ons op te nemen over gastoepassingen voor voedingsmiddelen. Hoek Loos Voeding is u graag van dienst om vers te helpen vers te blijven.

Hoek Loos. Ideas become solutions.



Hoek Loos Voeding | Havenstraat 1 | Postbus 78 | 3100 AB Schiedam
Tel. 010 246 15 38 | Fax 010 246 14 35 | E-mail voeding@hoekloos.nl | www.hoekloos.nl

Hoek Loos N.V. | Tunnelweg 7 | 2845 Niel | België
Tel. 00 32 3 880 85 00 | Fax 00 32 3 844 31 43 | E-mail hl@hoekloos.be