

LIXshooter®: het innovatieve koelsysteem

Algemeen

De LIXshooter® van Hoek Loos is een cryogeen bodeminjectiesysteem voor menginstallaties en is geschikt voor zowel vloeibare stikstof als vloeibare koolzuur. Overal waar snelle en efficiënte koeling nodig is, is de LIXshooter® dé oplossing. Het systeem kan op nieuwe en bestaande mixers geïnstalleerd worden. Hij is compact gebouwd en brengt de koude direct in het product. Dit leidt tot een hoge productkwaliteit door een lage fasescheiding, verminderde aromaverliezen en lage productstress door de snelle koeling. De LIXshooter® injecteert de benodigde hoeveelheid koude direct onderin de productmassa. Het koude-middel verdampt zodra het in contact komt met het product en draagt zijn koude over. Het koude gas blijft het product koelen, terwijl het door het product stijgt en vervolgens aan de bovenzijde van de menger wordt afgevoerd.

Toepassingen

De LIXshooter® kan worden gebruikt voor een grote verscheidenheid aan producten die snel gekoeld moeten worden, zoals:

- vleesdeeg
- gepureerde groenteproducten
- soepen
- sauzen
- deegwaren
- babyvoeding.

Dit zijn slechts enkele van de mogelijke toepassingen. U kunt contact met ons opnemen voor meer informatie over de mogelijkheden van het systeem dat bij juist úw situatie past.

Hygiëne

De LIXshooter® is ontworpen conform strenge regels op het gebied van hygiëne:



- alle oppervlakten in de productzones zijn van RVS
- alle oppervlakten in de productzones zijn glad afgewerkt
- er zijn geen dode hoeken of ruimtes waar het product zich kan ophopen
- alle oppervlakten die in aanraking komen met het product zijn zelfreinigend of -legend.
- verlaging van de groei van micro-organismen dankzij snelle koeling van warme producten
- behoud van aroma
- kan worden geïnstalleerd in bestaande of nieuwe mixers
- zeer weinig ruimte nodig voor installatie
- makkelijk schoon te maken.

Eigenschappen van de LIXshooter®

- hoge effectiviteit (tot 98%)
- grote capaciteit; iedere unit produceert tot 70 kW aan koelend vermogen

® LIXshooter is een geregistreerd handelsmerk van de Linde Groep.

Technische gegevens

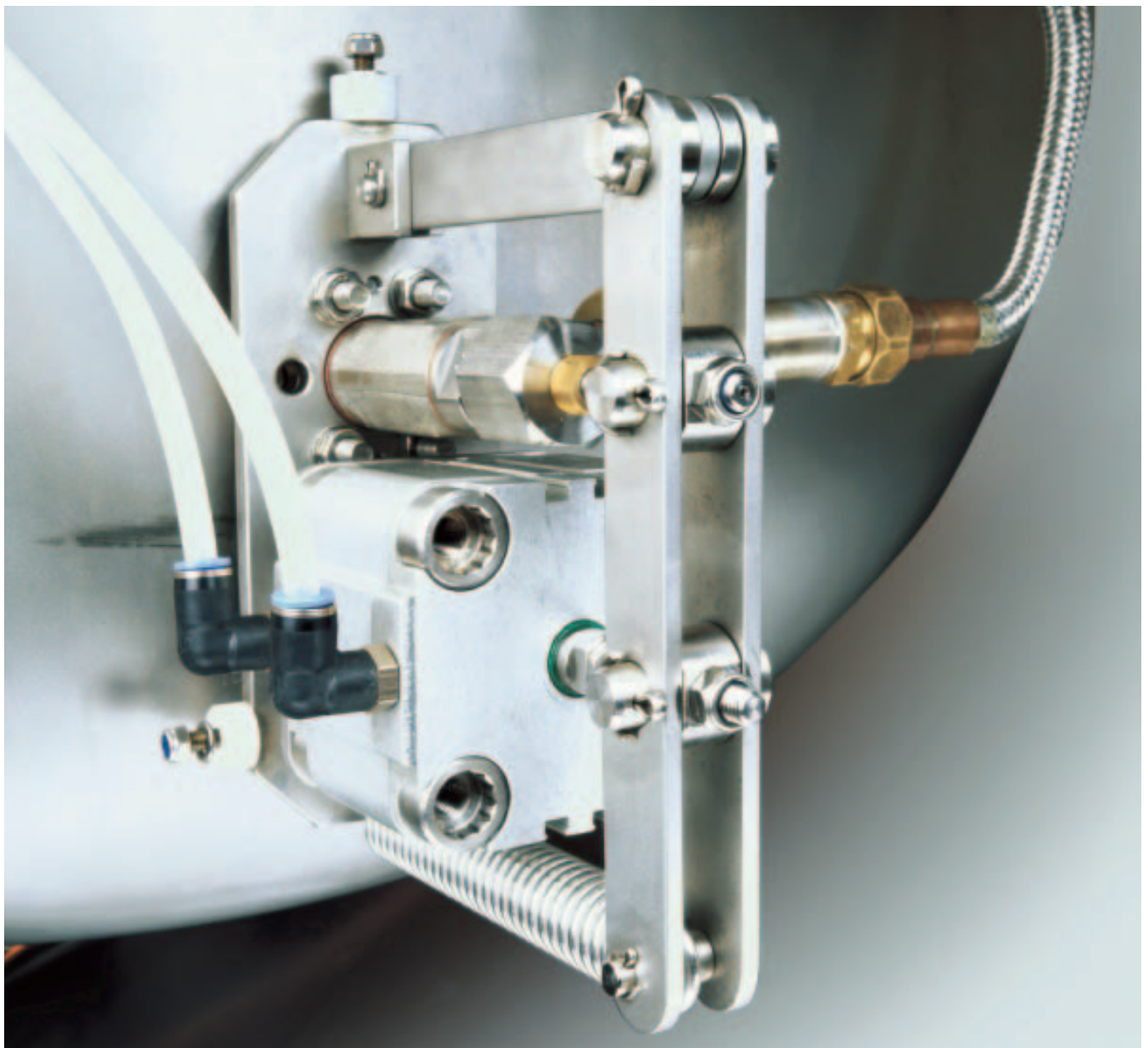
Afmetingen	H x L x B – 240 x 220 x 150 mm.
Capaciteit	max. 70 kW koelvermogen/unit

Toepassingsvoorbeeld

Product	gehakt in mixer
Omvang	1400 kg
Temperatuur in	+4,5 °C
Temperatuur uit	-1,5 °C tot -2 °C
Koeltijd	100 seconden
Temperatuur afvoergas	-15 °C
Effectiviteit	90%
Gebruikt gas	koolzuur

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