



PROCMA S.R.L.

AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

tunnel criogenico



tunnel criogenico



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

I tunnel è stato realizzato per la surgelazione di prodotti alimentari mediante l'uso di gas criogenico. Questo gas (azoto) consente una surgelazione rapidissima del prodotto ed avviene irrorando il gas criogenico nell'ambiente (all'interno del tunnel), uniformando, a mezzo di elettroventilatori, il flusso d'aria sul prodotto. Il tunnel consente di surgelare prodotti in continuo, e quindi può essere integrato in linee di produzione. Il ciclo di surgelazione e le apparecchiature poste sopra il tunnel sono comandate da un PLC.

Cryogenic tunnel

This cryogenic gas tunnel is designed for deep-freezing food products. This gas (nitrogen) allows very quick product freezing: the freezing process occurs spraying the cryogenic gas throughout the tunnel, where electric circulating fans provide uniform airflow onto the food product.

This tunnel is designed for a continuous freezing process, which makes it suitable for the integration into production lines.

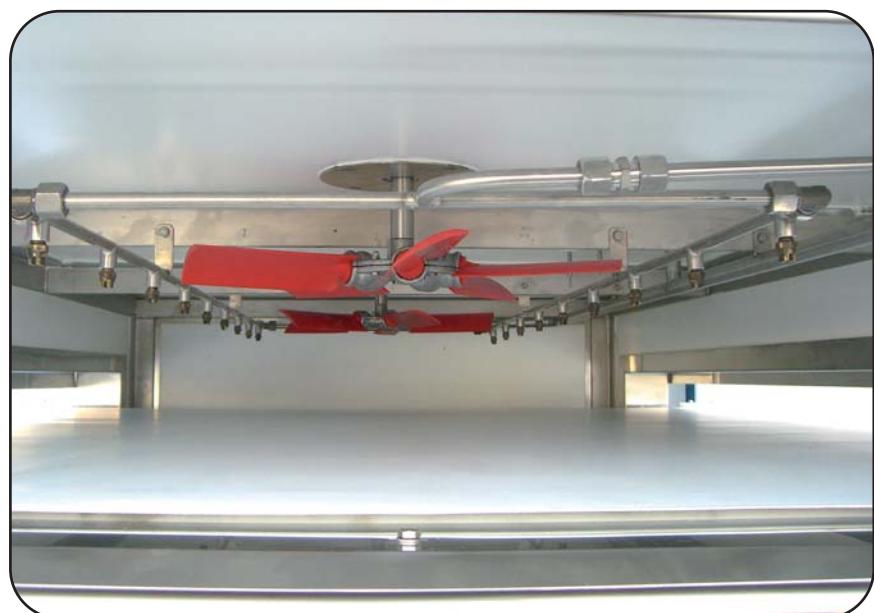
The freezing cycle and the equipments installed on the tunnel are PLC controlled.

Tunnel cryogénique

Ce tunnel a été projeté pour la surgélation de produits alimentaires à l'aide de gaz cryogénique, un gaz qui permet une surgélation extrêmement rapide du produit. La surgélation se produit en introduisant le gaz cryogénique à l'intérieur du tunnel et en uniformisant le flux d'air sur le produit au moyen d'un électro-ventilateur.

Ce tunnel permet de réaliser la surgélation continue, caractéristique qui permet de l'intégrer sur la ligne de production.

Le cycle de surgélation et les appareils montés sur le tunnel sont gérés par un PLC.



Alimentazione elettrica

Power supply

Alimentation électrique

380 V 3P + N + T 50 Hz

Potenza elettrica installata

Electric power set up

Puissance électrique installée

ca. 2,5 kW