

## FRYSSKÅP

Frysskåpet lämpar sig mycket väl för förhållanden med begränsat utrymme.

I motsats till tunnlar och spiralfrysar lämpar sig frysskåpet mycket väl för portionsvis (batch-) infrysning.

I förhållande till sin storlek har frysskåpet mycket hög kapacitet.

Frysskåpen tillverkas i olika storlekar med kapacitet upp till ca 400 kg per timme.

Önskas högre kapacitet kan flera frysskåp placeras i serie.



### Standardspecifikationer

Utvändiga mått:	2,4 m x 2,27 m x 1,9 m (H x L x B)
Vagnmått:	2 m x 1 m x 1 m
Kapacitet:	Upp till 400 kg/timme (beroende på start- och önskad slut temperatur)
Gascirkulation:	6 blåmunstycken (två rader med tre lodrätt placerade munstycken)
Spänning:	400 V, 50 Hz
Strömförbrukning:	2 kW

*Strandmøllen påtar sig inget ansvar vid felaktig användning av den levererade utrustningen.*

Frysskåpet består av en box tillverkad i rostfritt stål. För att uppnå optimal fördelning av det kalla, förångade nitrogenet har cirkulationsventiler monterats in och det förångade nitrogenet leds således ned framför dessa. På så vis säkerställs en jämn temperatur i hela boxen under hela infrysningsförloppet.

de på en vagn – antingen liggande eller hängande. Hela vagnen körs sedan in i frysskåpet. Frystiden ställs in på förhand vilket ger en effektiv styrning av infrysningen. Efter avslutad infrysning kan man välja att ta ut vagnen ur skåpet eller låta den stå kvar en viss tid för att få en temperaturutjämning.

Frysskåpet kan inte påbörja infrysning förrän dörren är ordentligt stängd. Produkterna anbringas placera-

### Fördelar med att använda nitrogen till infrysning/kylning

Parameter	Fördel
Kvalitet	Den snabba och lättkontrollerade infrysningen säkerställer bästa möjliga bevarande av produktens ursprungliga struktur. Produkten kommer att uppfattas som en kvalitetsprodukt – även av slutkonsumenten.
Svinn	Snabb nedkylning säkerställer att uttorkningsförlusterna blir mindre än med andra frysmetoder. Vid traditionell infrysning/kylning är svinet upp till 3-4 %, att jämföra med normalt mindre än 0,5 % vid infrysning/kylning med flytande nitrogen.
Snabb start	Nedkylningen av frysen tar normalt sett bara 10-15 minuter. Därefter är kapaciteten fullständig.
Produktion	Frysarna är, på grund av sina förutsättningar för hög kapacitet, mycket lämpliga för placering i ett löpande produktionsflöde.
Möjligheter	Genom kombinationen av förvaringstid i frys och behandling med nitrogen är det möjligt att frysa in/kyla produkter till nästan vilken temperatur som helst. Dessutom är det möjligt att utföra så väl skalfrysning och processkylning som fullständig infrysning.
Investering	I förhållande till den uppnådda kapaciteten är investeringskravet mindre än för andra infrysningmetoder.
Underhåll	På grund av frysarnas förhållandevis okomplicerade uppbyggnad krävs ett minimum av underhåll och reparation.
Rengöring	När frysen är upptinad är den mycket enkel att rengöra.
Handhavande	Systemet kräver endast periodvis övervakning.
Flexibilitet	Mycket stor flexibilitet för olika produkter och produktionsflöden.
Utrymme	Utrymmeskraven i förhållande till kapaciteten är minimala.

*Strandmøllen påtar sig inget ansvar vid felaktig användning av den levererade utrustningen.*