

## IMMERSIONSFRYSAR

En immersionsfrys lämpar sig särskilt väl för lösfrysning av olika produkter, t.ex. ärtor, bär och hamburgare. Dess styrka ligger i ytkylning och härdning av produkter som skall behandlas ytterligare.

På grund av sin storlek, sedd i förhållande till kapaciteten, finns flera spännande kombinationsmöjligheter för t.ex. för-kylning före konventionell infrysning.

Den mycket snabba nedkylningen gör dock att det inte är alla produkter som klarar kylning med immersionsfrys. De produkter som tål sådan infrysning är som regel inte tjockare än 1-2 cm.



### Standardspecifikationer

Bandbredd:	0,33 och 0,66 meter
Spänning:	400 V, 50 Hz
Produktåtkomst:	Ovanifrån eller från sidan

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

Produkterna beskickas vid ingången och kommer ut på toppen av frysen. Det kalla, förångade nitrogenet sprutas in genom munstycket placerade i frysens övre del och cirkuleras därefter runt med hjälp av flera kraftiga fläktar. Härmed säkerställs en jämn temperatur i hela frysen.

I motsats till tunnelfrysning lämnar det gasformiga nitrogenet frysen via både in- och utgångarna, där evakuerande utsugningssystem har monterats.

**Fördelar med att använda nitrogen till frysning/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 svinnet 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.*