



Скорморозильный туннель ТСТ

Скорморозильные туннели ТСТ с тележками циклического действия применяются на фабриках мороженого, пунктах приема и замораживания грибов и ягод, в мясоперерабатывающих и рыбных цехах и на других предприятиях пищевой промышленности.

Туннели предназначены для быстрого замораживания в потоке холодного воздуха следующих продуктов:

- пельмени, вареники, пироги, блинчики;
- котлеты, гамбургеры, чебуреки, сосиски;
- мясные и рыбные полуфабрикаты;
- тесто и булочки;
- ягоды и грибы.

Применяют туннели ТСТ и для заделки мороженого.

Туннели для замораживания пельменей и мясных полуфабрикатов

производительностью 150, 200, 300 и 400 кг/ч заняли достойное место на рынке производства мясных полуфабрикатов в секторе малого и среднего бизнеса.

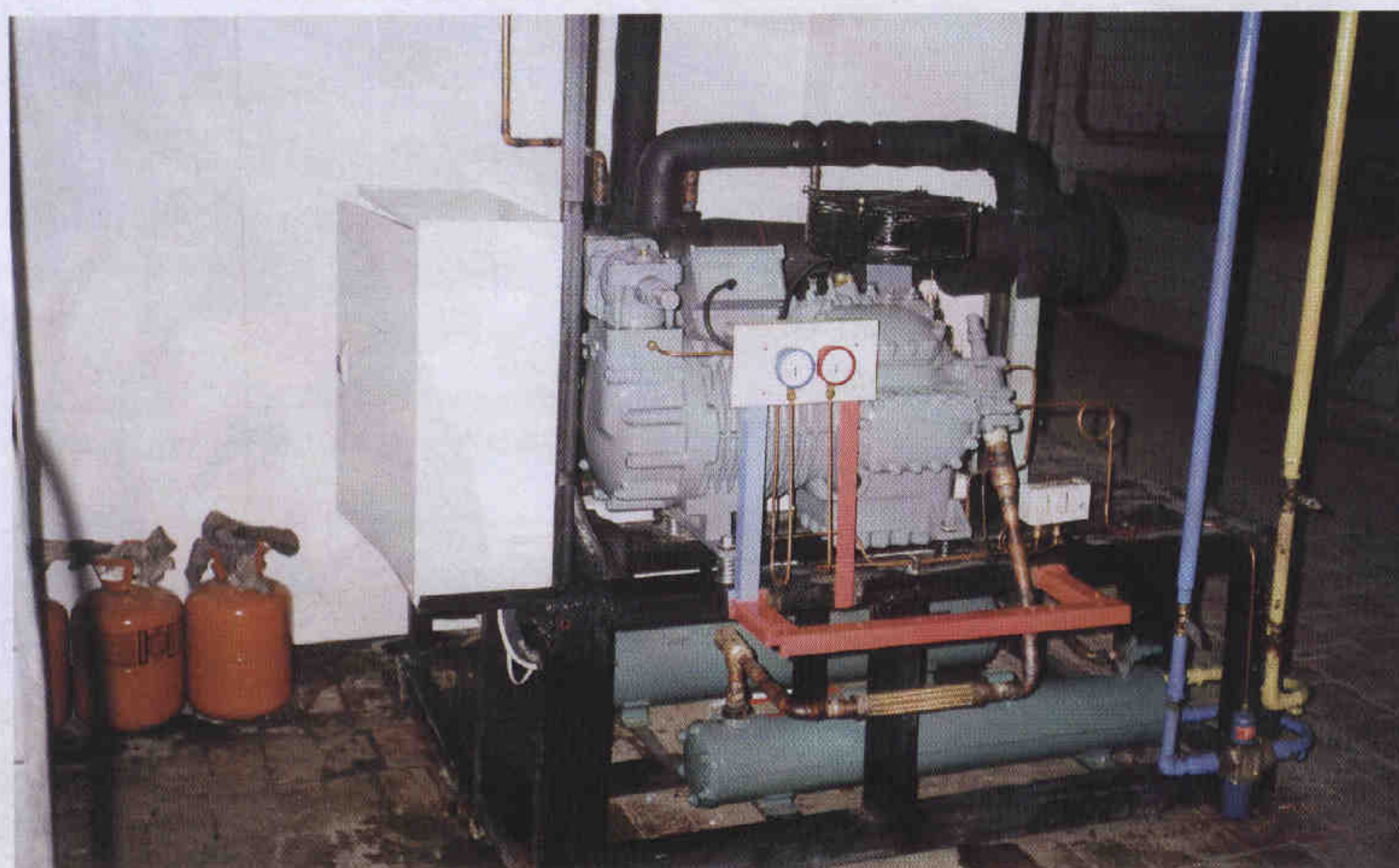
Небольшие габариты туннеля, простота конструкции, невысокие капитальные вложения, быстрое введение в эксплуатацию, простота обслуживания, возможность замораживания самых разнообразных продуктов определяют интерес потребителя к этому оборудованию.

Скорморозильный туннель ТСТ состоит из теплоизолированной камеры, воздухоохладителя и компрессорно-конденсаторного агрегата.

Холодильная камера – сборно-разборная, замковая. Она выполнена из пенополиуретановых сэндвич-панелей толщиной 100 мм. Внешняя и внутренняя поверхности панелей покрыты пищевой краской, имеющей сертификат соответствия требованиям СЭС. Дверь камеры – нестандартного исполнения со световым проемом 1200×1850 мм для загрузки продукции на тележках. Пол усилен алюминиевым рифленным листом, что позволяет сохранить теплоизоляционное покрытие пола неповрежденным при эксплуатации туннеля в постоянном режиме.

Воздухоохладитель – постаментного типа с испарительными батареями из медных труб с алюминиевыми ребрами. Корпус воздухоохладителя выполнен из облегченных сплавов, не подвергающихся коррозии.

Всасывающие вентиляторы импортного производства с классом защиты не ниже IP 55. Рабочий диапазон температур –45...+55 °С. Оттайка снеговой



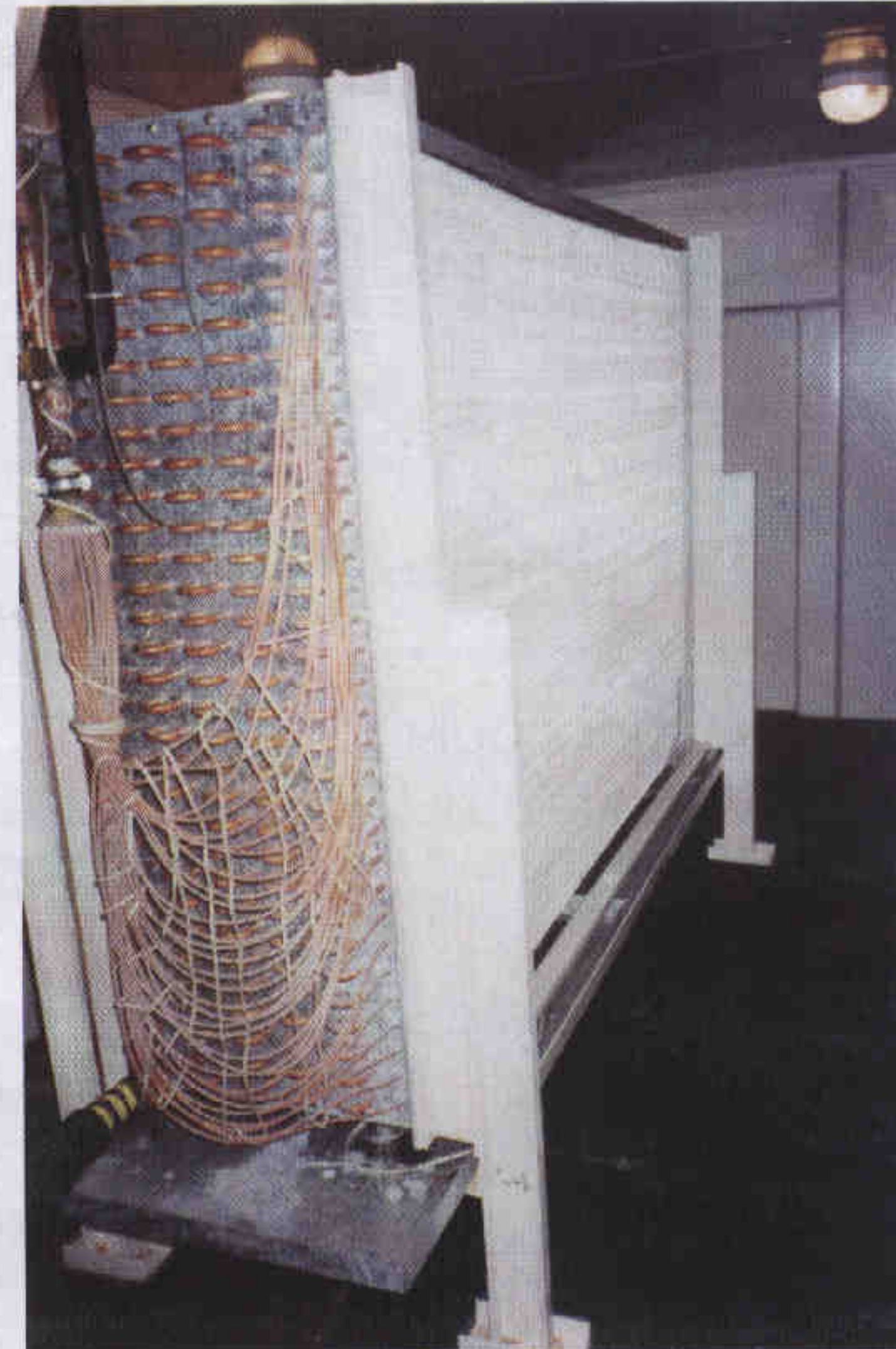
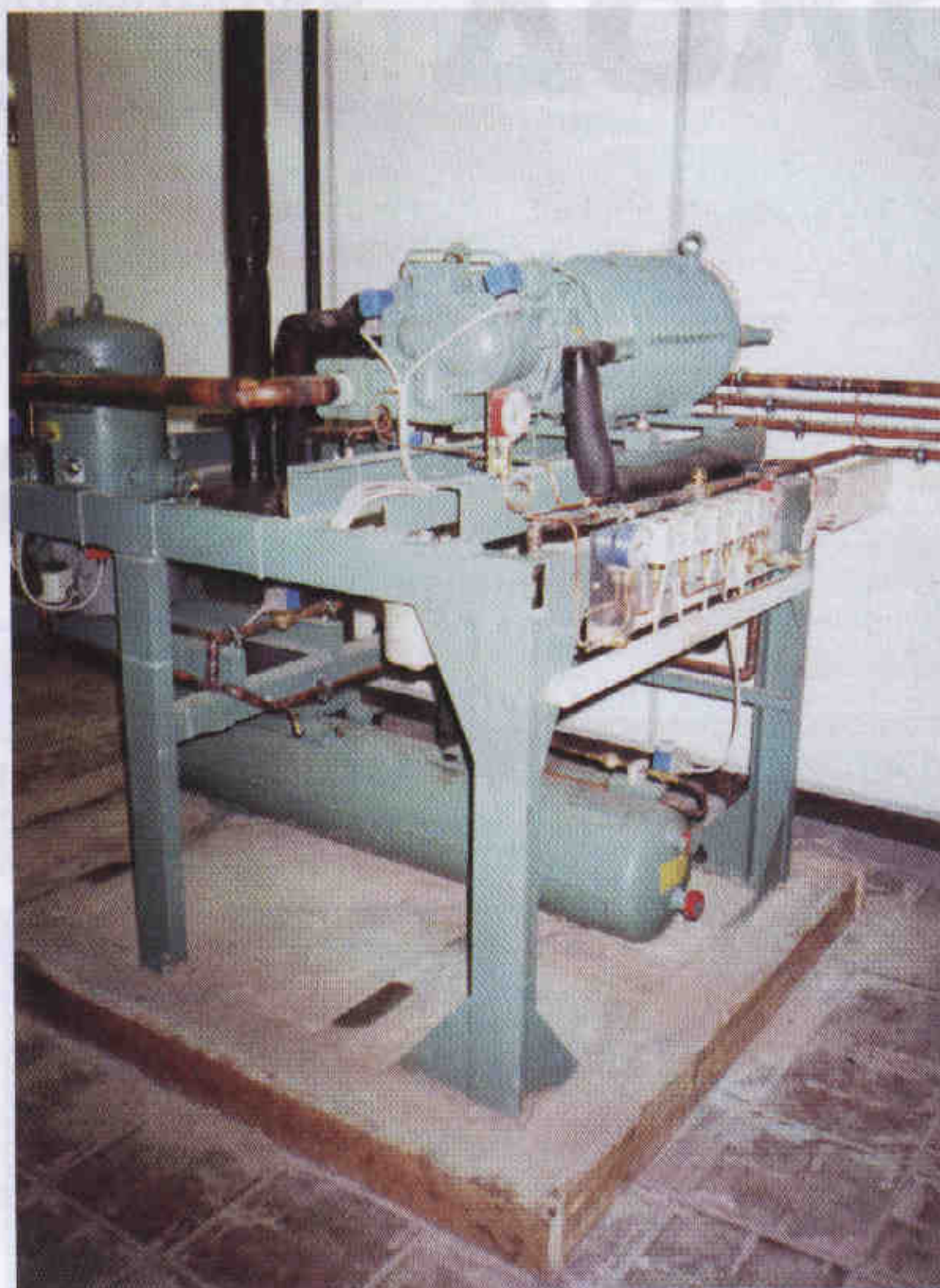
Характеристика	ТСТ-150	ТСТ-200	ТСТ-300	ТСТ-400
Производительность по пельменям, котлетам, чебурекам, кг/ч	150...180	200...250	300...350	400...500
Температура воздуха в камере туннеля, °С	–30...–35	–30...–35	–30...–35	–30...–35
Начальная температура внутри продукта, °С	+15	+15	+15	+15
Конечная температура внутри продукта, °С	–12...–18	–12...–18	–12...–18	–12...–18
Время замораживания, мин	30...60	30...60	30...60	30...60
Холодопроизводительность при $t_0 = -40$ °С, кВт	18	26	36	48
Потребляемая мощность, кВт	20	28	38	50
Габаритные размеры, м (длина×ширина×высота)	3,2×3,2×3,2	3,8×3,8×3,2	4,8×3,8×3,2	6,2×3,8×3,2

Компрессорно-конденсаторный агрегат, работающий на R22 и R404A, смонтирован на единой раме.

Принцип действия. Продукты, размещенные на тележках-стеллажах ровным слоем, помещают в морозильный туннель непосредственно перед постаментным воздухоохладителем. Охлажденный воздух, пройдя через испаритель, подается вентиляторами к продукту противотоком или перекрестным потоком со средней скоростью 3...7 м/с, обеспечивая интенсивную теплоотдачу.

Постаментный воздухоохладитель равномерно распределяет воздушные потоки по всем уровням тележки, а также во всем объеме камеры. При этом температура воздуха в камере одинакова и в центре, и по стенам (см. схему).

Конструкция испарителя позволяет длительное время (от 6 до



Преимущества ТСТ

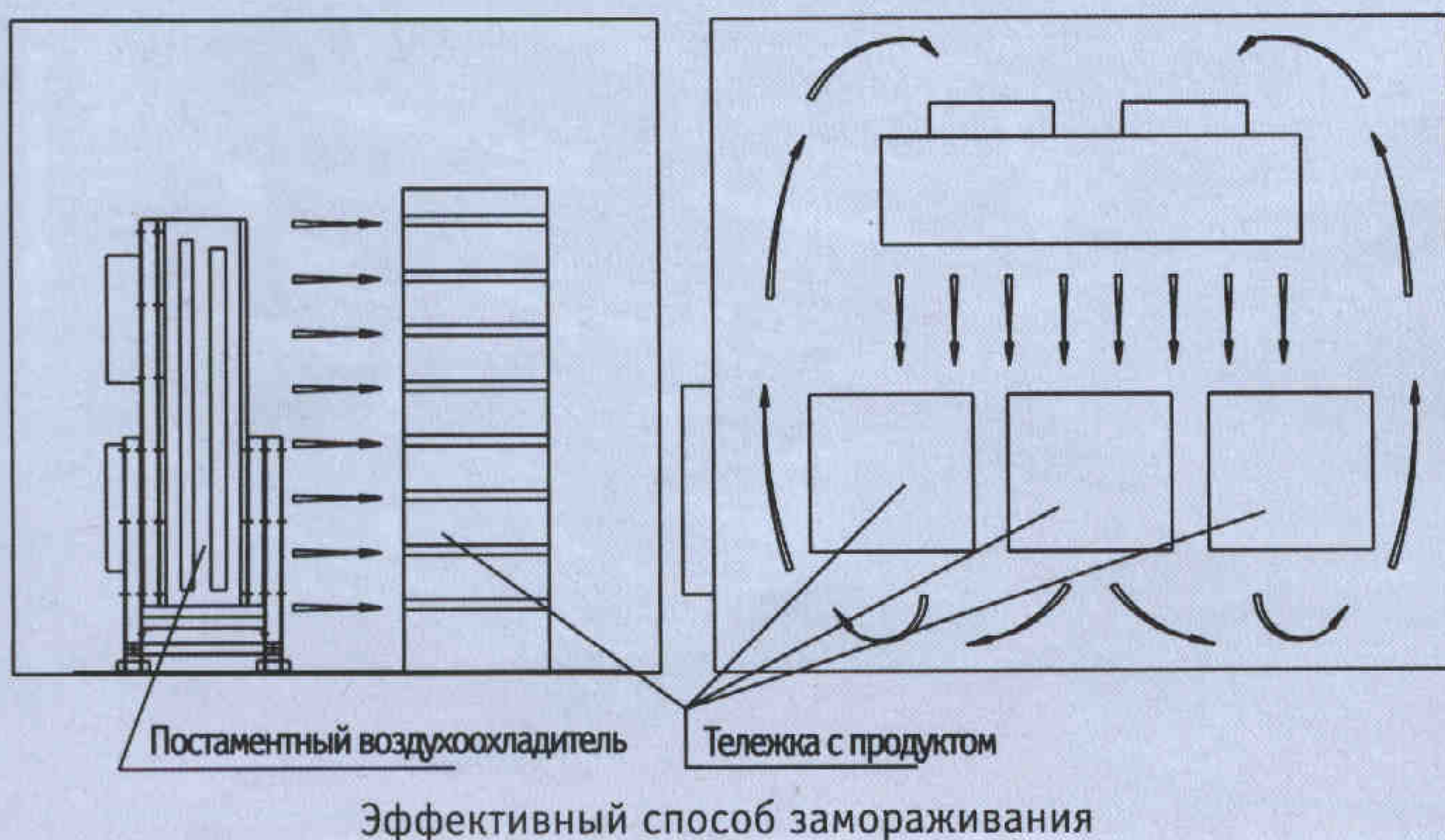
- Возможность непрерывной работы аппарата в течение длительного времени (за счет большой площади оребрения).
- Отсутствие необходимости в остановке туннеля для оттайки в течение смены.
- Равномерность подачи воздушного потока на продукт.
- Обеспечение такой скорости воздушного потока, чтобы продукт (ягоды или пельмени) не падал с тележки.



- Минимум потерь массы продукта в процессе замораживания (не более 2%).

Скорморозильный туннель ТСТ с тележками циклического действия позволяет получать качественный замороженный продукт, увеличивать объем производства и ассортимент.

Специалисты ООО «ПТФ «Криотек» готовы разработать и поставить туннели по техническим условиям заказчика на любую производительность с гарантией обеспечения работоспособности аппарата в течение длительного времени.



129110, Москва,
ул. Каланчевская, д. 32/61.
Тел./факс: 280-1446, 280-8833
www.kriotek.ru
e-mail: info@kriotek.ru.

