



Группа Компаний

Аппарат

М.И. БАТЫГИН

Мировым лидером в производстве скороморозильной техники для перерабатывающей промышленности является шведская компания FRIGOSCANDIA EQUIPMENT.

С середины 50-х годов прошлого века в мире было произведено, смонтировано и введено в эксплуатацию свыше 7000 скороморозильных систем FRIGOSCANDIA различного назначения, в том числе порядка 40 в России и бывшем СССР.

Группа Компаний «ТермоКул», предлагающая свою продукцию на российском рынке холодильного оборудования в течение 5 лет, является партнером компании FRIGOSCANDIA и занимается проектированием, поставкой, монтажом и запуском в эксплуатацию скороморозильного оборудования FRIGOSCANDIA на предприятиях пищевой промышленности.

«ТермоКул» предлагает потребителям не только новое скороморозильное оборудование, но и технику, которая прошла восстановительный ремонт на заводе FRIGOSCANDIA в Швеции.

❖ **Спиральные скороморо-
зильные аппараты** производи-
тельностью от нескольких сотен
килограммов до нескольких тонн
быстрозамороженной продукции
в час. Аппараты спирального
типа благодаря своей компакт-
ности позволяют экономить про-
изводственные площади и могут
применяться для охлаждения и
замораживания широкого assor-
тимента пищевых продуктов. Эф-
фективно решен вопрос санитар-
ной обработки аппаратов: обес-
печен легкий доступ к различным
внутренним поверхностям техно-
логической зоны; предлагается
ряд специальных решений по бы-
строй и экономичной санитарной
обработке технологической
зоны, а при необходимости –
скороморозильного аппарата
полностью. В комплекте с аппа-
ратом поставляется система ав-
томатической мойки ленты

е- транспортера и всего внутренне-
о- го объема аппарата без его раз-
и борки.

Спиральные аппараты дополнительно могут быть укомплектованы промежуточными уравнительными транспортерами, которые позволяют стыковать скороморозильный аппарат с уже существующей технологической линией.

Компания FRIGOSCANDIA предлагает различные виды установок, для каждой из которых можно выбрать любой вариант расположения входа и выхода продукта, что позволяет максимально эффективно адаптировать аппарат к существующим производственным помещениям и технологическим линиям.

❖ **Конвейерные скороморо-
зильные аппараты контактного
типа Super Contact** производи-
тельностью 50...2500 кг заморо-
женного продукта в час. Аппараты
данного типа применяются для
подмораживания нижней поверх-
ности некоторых видов продуктов,
особо восприимчивых к измене-
нию формы, перед их окончатель-

ным замораживанием в спиральном скороморозильном аппарате. Свежий продукт, подготовленный к замораживанию, помещают на поверхность контактного стола, который одновременно является и испарителем непосредственного охлаждения, на специальную тонкую пленку из пищевого полиэтилена, которая, перемещаясь по столу, выполняет роль транспортера. К такой пленке замораживаемый продукт не прилипает, она гигиенична и обеспечивает необходимый теплообмен между продуктом и поверхностью контактного стола.

Подмораживание нижней поверхности продукта на глубину 1 мм происходит в течение одной минуты, что не только сохраняет его форму, но и значительно сокращает время замораживания. Конвейерные аппараты контактного типа позволяют значительно снизить потери массы продукта в результате усушки, сохранить его внешние и вкусовые характеристики. Они не требуют дополнительной чистки и санитарной обработки. Кроме того, в таком аппарате продукт можно замораживать воздушным потоком сверху, при этом на всей поверхности образуется тонкая корочка, предотвращающая прилипание продукта к ленте транспортера.

Замораживание продукции с предварительным подмораживанием позволяет сократить время замораживания, увеличить производительность скороморозильного аппарата и сократить эксплуатационные затраты, в частности потребление электроэнергии.

❖ Скормоморозильные тун-
нели конвейерного типа пред-

