

CRYO-QUICK® Z

Revolutionaire technologie voor het invriezen van voedingsmiddelen.

- *Tot 25% lager verbruik aan vloeibare stikstof vergeleken met een klassieke stikstoftunnel*
- *Hogere productiecapaciteit op minimale vloeroppervlakte*
- *Gebruiksvriendelijk bedieningssysteem*
- *Optimale cryogene invrieskwaliteit*





Cryo-Quick® Z
van Air Products

Een andere manier van invriezen **Wat zijn de voordelen?**

Om het stikstofverbruik bij het cryogeen vriezen te verminderen, hebben we een volledig nieuw concept uitgevonden. Het Cryogene expertteam, bij Air Products, werkt samen met onze klanten om innovatieve en kost - efficiënte oplossingen te ontwikkelen voor productieproblemen. Daarom zijn we rond de tafel gaan zitten om het volledig proces nog eens goed door te lichten. Het resultaat is het gloednieuwe Cryo-Quick® Z concept, een ware revolutie in de wereld van het invriezen van voedingsmiddelen.

Hoe werkt het?

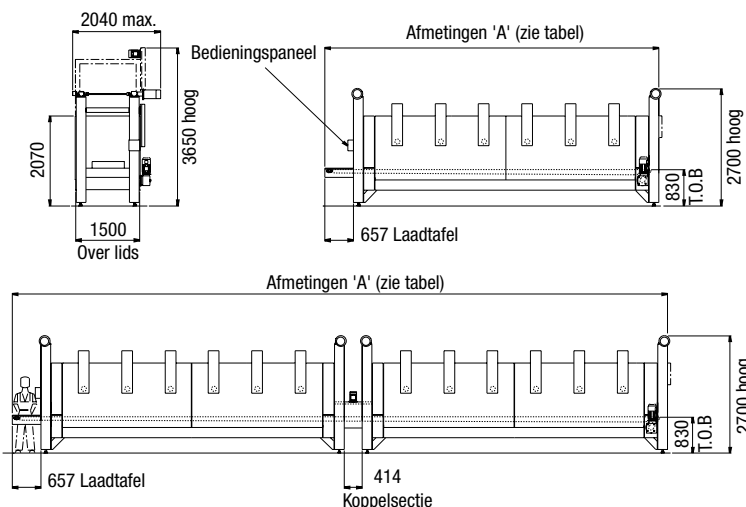
Verschillend van andere conventionele vriesinstallaties, is het principe van de Cryo-Quick® Z gebaseerd op een gecontroleerde luchtstroom. Indirecte warmtewisselaars geven de mogelijkheid tot een eenvoudig bediening, zodat je zelf niet voortdurend hoeft te zoeken naar optimalisatie. Bovendien laat het systeem geen uittrede van stikstofgas toe, wat een bijkomende bescherming is tegen verstikkingsrisico's.

- Tot 25% lager verbruik aan vloeibare stikstof vergeleken met een klassieke stikstofunnel
- Hogere capaciteit op minimale vloeroppervlakte
- Hoge warmte overdrachtscoëfficiënt - Vriest onder- en bovenkant van het product gelijkmatig
- Eenvoudiger bedieningssysteem / mechanisch eenvoudig
- Vermindert de kans tot verkeerd gebruik / minder onderhoud
- Algemeen lagere vrieskosten vergeleken met een klassieke stikstofunnel
- Indirecte Warmtewisselaars
- Veilig - Geen verstikkingsrisico

Technische gegevens

Type model	Totale Lengte 'A'	Nuttige Lengte	Totale Breedte	Hoogte openstaande tunnel	Hoogte gesloten tunnel	Elektrisch 3-fasen vermogen in kW	Gewicht kg
	m	m	m	m	m		
Z680.3	4.7	3	2.05	3.65	2.70	8.1	4000
Z680.6	7.7	6	2.05	3.65	2.70	12.6	6500
Z680.9	10.7	9	2.05	3.65	2.70	17.1	9000
Z680.12	15.1	12	2.05	3.65	2.70	24.5	13200
Z680.15	18.1	15	2.05	3.65	2.70	29.0	15700
Z680.18	21.1	18	2.05	3.65	2.70	33.5	18200

Nutsvoorzieningen : perslucht 21 psig/1.5barg
Diameter afzuiging : 100mm
Maximale bandbelading : 680mm
Product doorlaat : 125mm



(alle afmetingen zijn in mm)

tell me more
www.airproducts.com/food
 e-mail: info@apci.com

Air Products N.V./S.A.
 Chaussee De Wavre, 1789
 Waversesteenweg 1789
 B-1160 Bruxelles/Brussel
 Belgium
 Tel: +32 (0)2 674 94 81

Air Products Nederland BV
 Klaprozenweg 101
 1033 NN Amsterdam
 Postbus 37601
 1030 BA Amsterdam
 Tel: +31 (0) 20 4353535