



### DESCRIPCIÓ

Cambrà criogènica aïllada tèrmicament, que es refrigera mitjançant la injecció de nitrogen líquid (LIN) per refrigerar o congelar productes alimentaris d'una forma homogènia i consistent (mitjançant ventilador de distribució). La temperatura de treball i el temps que es requereix mantenir les condicions de treball es programen amb el regulador de temperatura i els temporitzadors en el panell d'operació.

### APLICACIONS

Per processos d'ultracongelació respectant l'estructura original dels aliments, la seva textura i aroma. Els processos físics, químics i microbiològics es redueixen o s'anul·len. La diferència principal amb la congelació tradicional convencional és que amb l'ultracongelació no es creen macro cristalls que trenquen l'estructura de la cèl·lula provocant la deshidratació del producte.

### CARACTERÍSTIQUES TÈCNiques

Cambrà: Aïllament de 72 mm de gruix.

Disposa de vàlvules de seguretat, per assegurar que la pressió s'alliberaria si augmentés de forma anormal.

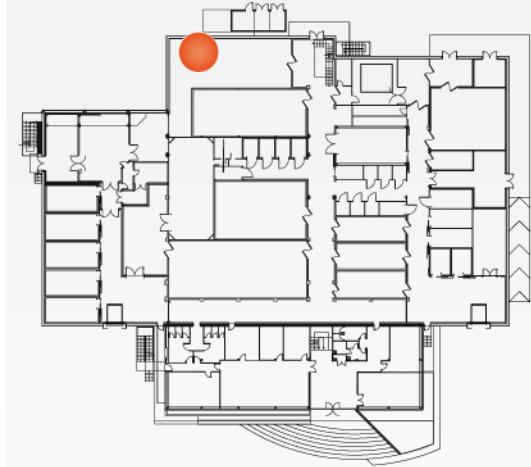
Sonda de temperatura del tipus PT-100. Si la temperatura fos extremadament freda la electrovàlvula de tall de seguretat tancarà l'entrada de nitrogen.

Rang de temperatures de treball: 30°C / -100°C.

Sistema d'injecció LIN: 24 forats que envolten el ventilador de distribució de 2 mm de diàmetre.

Permet la programació de cicles de treball. Definir temps i temperatures.

### UBICACIÓ EN PLANTA



### ÀREES DE CONEIXEMENT

- Tecnologies de Conservació
- Seguretat Alimentària