

TEMPERIEREN BBF 2200

EFFIZIENTES TEMPERIEREN FÜR
PERFEKTES PORTIONIEREN



TEMPERIEREN

BBF 2200

Technische Daten

Kapazität
Von ca. 1.000 zu 2.200 kg/h

Durchlaufzeit
Frei einstellbar, ca. 6 bis 20 Minuten
getrennt einstellbar

Produktlänge
Maximal 700 mm

Maße
5.950 x 2.300 x 2.575 mm [L x B x H]

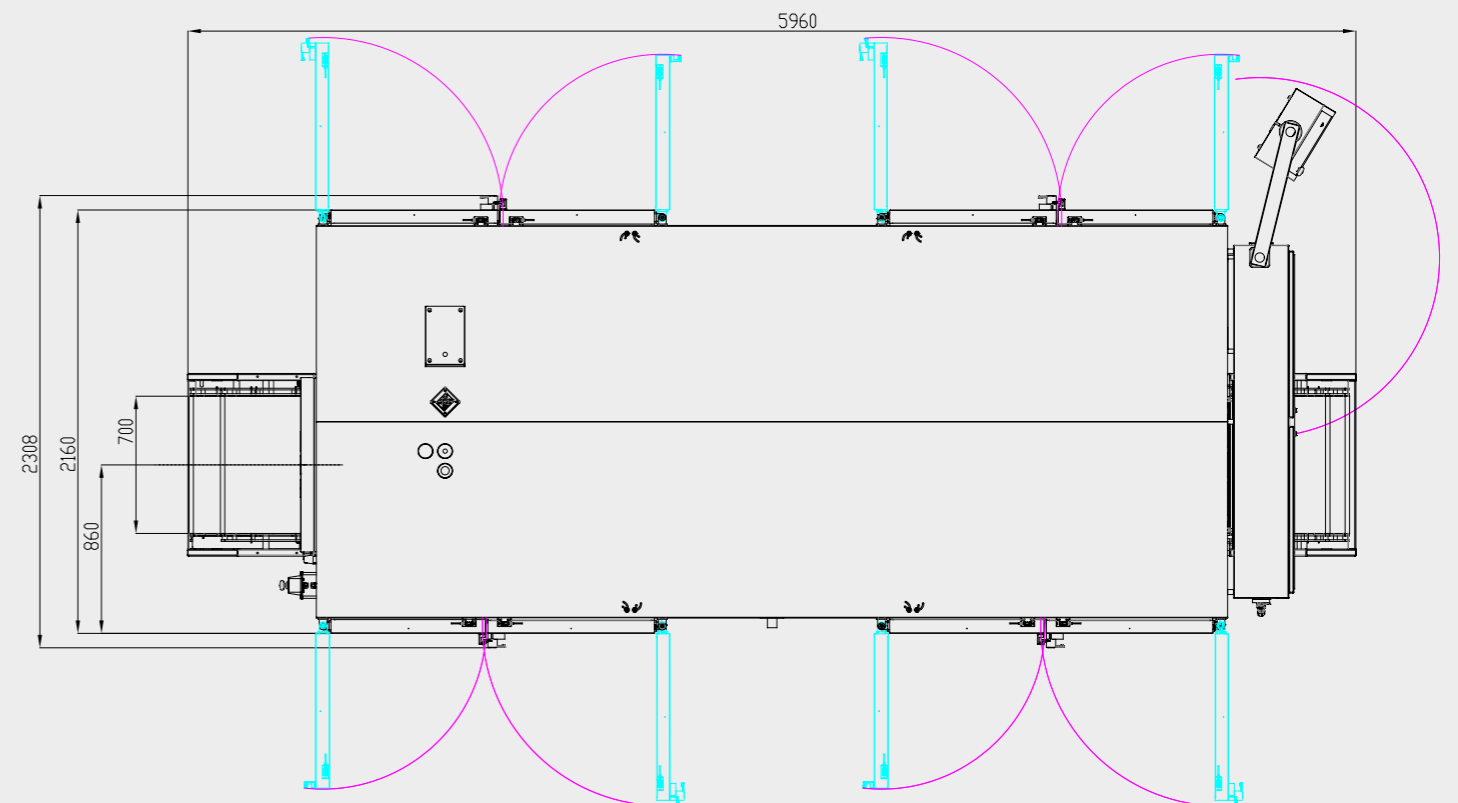
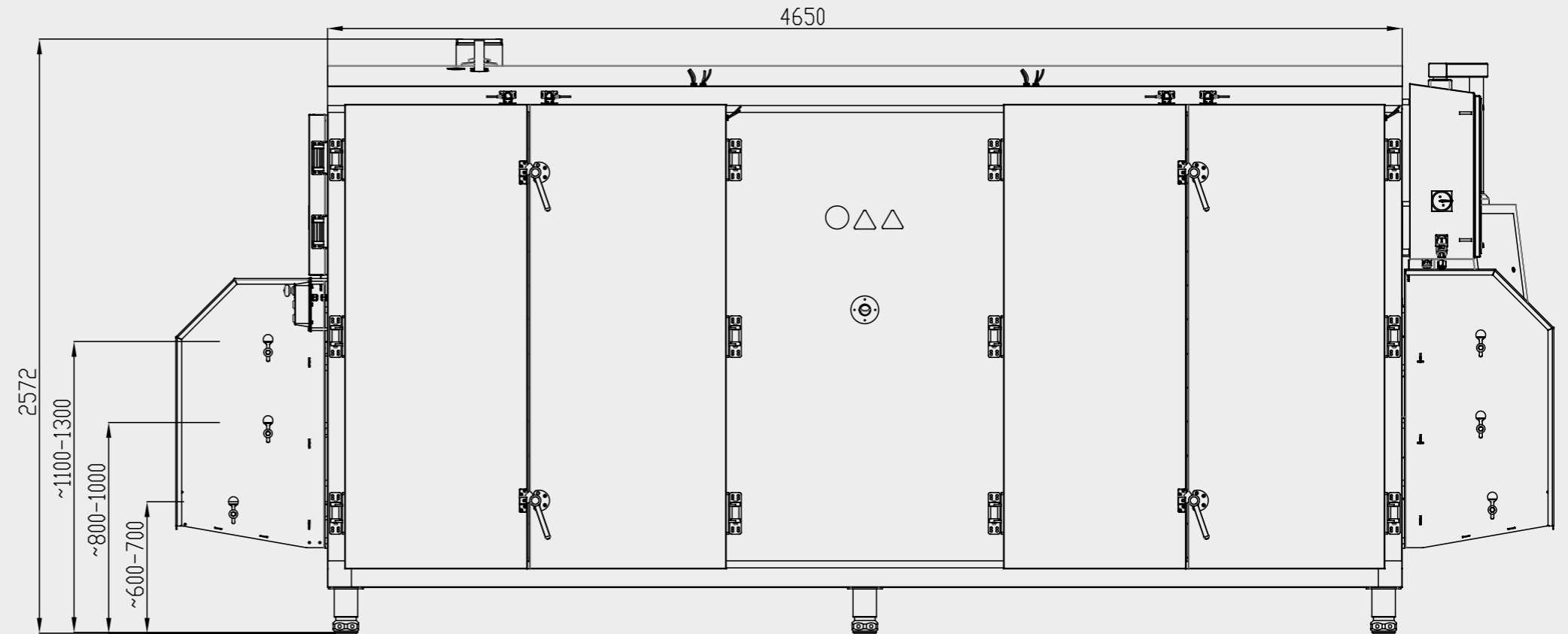
Maximale Produktgröße
Bandbreite: 700 mm
Maximale Produktlänge: bis ca. 2 m
Maximale Produkthöhe: bis 200 mm
(E2 Boxen sind möglich)

Kältemittel
Kältemittel R449A (oder wahlweise R407F/R448A)

Elektroanschluss
2 Drehstrom 3x 400 je V /N/PE
32 A Vorsicherung für Zelle
63 A Vorsicherung für Kompressor

Funktionsweise

Der BBF 2200 ist ein Tunnelfroster auf kleinstem Raum, der mit einzelnen Bändern auf verschiedenen Ebenen fahren kann. Maximal sind drei Bänder auf drei verschiedenen Ebenen möglich. Geschwindigkeit und Frostzeit jedes einzelnen Bands können so eingestellt werden, dass es den jeweiligen Anforderungen der verschiedenen Rohfleischstücke entspricht. Durch das mehrstufige Bandsystem beträgt die maximale Produktionsleistung in Abhängigkeit vom Größe, Temperatur und Salzgehalt bis zu 2,2 Tonnen pro Stunde mit einem hohen Durchsatz pro m² (ca. 5.900 x 2.300 mm Stellfläche). Ein in etwa vergleichbares traditionelles Tunnelsystem hat eine Länge von ca. 10 bis 12 Metern. Die separat ansteuerbaren Transportbänder machen den BBF 2200 in höchstem Maße flexibel. Auch verschiedene Produktionslinien lassen sich durch die individuell einstellbaren Durchlaufzeiten mit ein und demselben Froster bedienen. Zudem können sowohl verschiedene Produkte als auch unterschiedliche Produktgrößen über das System laufen. Die Betriebskosten eines Frostersystems von TVI sind bedeutend günstiger im Vergleich zu Stickstoff- oder CO²-betriebenen, kryogenem Frostersystemen. Ein separates Absaugsystem wird nicht benötigt.



Technik, die überzeugt

- Niedrige Betriebskosten
- Optimaler Prozessablauf
- Kompaktes Design
- Hohe Leistung
- Ideale Oberflächentemperierung und dadurch höchste Qualität, Ausbeute und Haltbarkeit
- Längere Mindesthaltbarkeit