

TEMPERIEREN CBF 1000

EFFIZIENTES PORTIONIEREN
DURCH PERFEKTES TEMPERIEREN



TEMPERIEREN

CBF 1000

Technische Daten

Kapazität
300 bis 1.000 kg/h*

Durchlaufzeit
Frei einstellbar, ca. 6 bis 20 Minuten*
Beladezeit pro Korb zwischen 12 und 40 Sekunden

Maße:
2.600 x 1.950 x 2.850 mm [LxBxH]

Korbgröße
ca. 700 x 180 x 160 mm

Kältemittel
R449A (oder wahlweise R407F)

Elektroanschluss
2 Anschlüsse, jeweils 3x 400 V /N/PE
20 A Vorsicherung für Zelle
50 A Vorsicherung für Kompressor

Funktionsweise

Über einen Klappenmechanismus schiebt der Bediener die Fleischstücke in einen der Frosterkörbe. Die Transportkette bewegt sich dann um einen Takt zum nächsten Korb, danach wiederholt sich der Vorgang. Die Steuerung taktet die Körbe dabei so, dass die temperierten Produkte exakt nach der vorher festgelegten Zeit automatisch ausgeworfen werden. Die Fleischportionen durchwandern den Schockfroster je nach Einstellung in etwa 6 bis 20 Minuten. Da sie erst vor dem Portionieren entnommen werden, reicht eine Krustendicke von nur etwa 2 bis 4 mm gegenüber bisherigen Verfahren mit rund 5 bis 10 mm.

Technik, die überzeugt

- Geringe Kälteenergiekosten
- Personaleffizient
- Steigerung der Fleischqualität
- Optimales Schnittbild
- Ideale Verpressbarkeit
- Minimaler Platzbedarf

