CRYOLINE® CF 柜式冻结机

产品理念

林德公司出品的CRYOLINE®CF柜式冻结机具有完整的功能特性，采用了当前最新的控制和制造技术。柜式冻结机专为批量冷冻和在线系统不适用的冷却过程而设计。对于冻结和冷却预制食品、烘焙食品、海鲜、肉类制品、大体积产品和需长时间冷冻的产品，柜式冻结机尤为适合。CRYOLINE®CF柜式冻结机也可用于存储冻结或冷却食品。

柜式冻结机采用液氮（LIN）和液态二氧化碳(LIC)作为冷却剂，占用空间小，提供冷量高。只需要少量的花费，CRYOLINE®CF柜式冻结机将是您事业成功的理想选择。CRYOLINE®CF柜式冻结机可广泛用于餐饮业、食品加工和食品服务行业，特别适用于一方面非常注重生产产品的质量和产量，另一方面又想利用低温技术锁住食物味道，减少食物脱水的客户群。CRYOLINE®CF柜式冻结机提供了低温冻结技术的解决方案，价格合理，可以应用于大型操作以及新兴产业。

卫生

为了与现行的标准相符合，冻结机在设计与建造上优先考虑了卫生方面的要求。冻结机的所有部件均采用了不锈钢材质，为全内部焊接。设备内件可以轻易地拆卸和取出清洗。

型号

CRYOLINE®CF柜式冻结机有两种不同的标准型号：CRYOLINE®CF-Single和CRYOLINE®CF-Twin。
CRYOLINE®CF-Twin箱体两侧均安装有风机，冻结速度更快，冻结更均匀，更适用于大量食品的冻结；而CRYOLINE®CF-Single只在箱体一侧安装有风机，适用于一般性常规操作。其它可选配置包括冻结机处于高风险和低风险区域之间时可进行推进操作的前后门。为了实现更大的处理能力，也可将两台柜式冻结机串联，实现冷气体在两台设备间的传递，确保最佳的冷冻效果。

冷媒

为了提高操作的灵活性，CRYOLINE®CF柜式冻结机既可采用液氮，也可采用液态二氧化碳作为冷媒。进入冻结机的气体通过校准的电磁阀进行调节，确保冷量被高效利用。冷媒管道上切断阀采用球阀，更加安全可靠。

CRYOLINE®为林德集团的注册商标

标准配置

为了便于操作和安装，其标准配置如下：

- 完整的叉车说明使叉车和起重机的操作更加简便；
- 设备顶部装有内置法兰，便于安装排气管道；
- 作为安全措施，备有氧气和二氧化碳一体式控制系统；
- 可提供信号用于外部控制；
- 不锈钢铰链和锁具；
- 通过变频器可调节风机速度。

操作

CRYOLINE®CF柜式冻结机采用简单易用的电子控制设计。提供了10种菜单式设置和5种不同的操作模式，可进行多种半自动操作。为了保证操作的可重复性及高效冷冻效果，冻结机内配有多个传感器，可分别测量食物内部和表面的温度。每台设备都配有声光报警系统，还可显示温度曲线。冻结机还配置一个RS485的串行接口，可实现远程控制和数据下载。冻结过程中或冻结结束后，门框被加热可确保其顺利打开，不会减少冻结时间或造成损害。设备安装简便，带有可拆卸的斜坡，让进料和出料更加方便。配有可变频控制的风机确保冷媒被最大效率地利用，具有较大的操作灵活性。

选配

- 出于安全和批次控制的考虑，数据分批编号采集到个人电脑上；
- 小推车；
- 外部信号；
- 操作间内氧气控制；
- 排气扇；
- 可加热式温度传感器，可从食物中轻易取出；
- 增加底板厚度，降低底板上冻的可能性；
- 特殊尺寸；
- CRYOLINE®CF-Single和CRYOLINE®CF-Twin可相互转化。

技术数据

型号	CRYOLINE®CF-Single	CRYOLINE®CF-Twin
总宽 [mm]	1,900	2,350
总高 [mm]	2,300	2,300
包括斜坡长度 [mm]	1,900	1,900
门底净空 [mm]	2,100	2,100
可用冷冻体积宽 x 长 x 高 [mm]	1,100 x 1,250 x 2,050	1,100 x 1,250 x 2,050
门宽 [mm]	1,100	1,100
排气管 Ø [mm]	200	200
电气功率 400 V, 50 Hz [kW]	2.5	4.5
噪声水平 [dB(A)]	< 70	< 70

先进的控制面板

电气安全检测系统

林德大中华区
中国上海浦东新金桥路27号9号楼 邮编 201206
客户服务中心：400-820-1798 csc.lg.cn@linde.com
林德气体网站：www.linde-gas.com.cn

扫一扫，关注林德气体官微

B-FF-07-201411-01(CN)