

DANE TECHNICZNE TUNELI ZAMRAŻALNICZYCH FLUIDYZACYJNYCH

L.P.	PARAMETR	J.M.	TZ-1F(B)p	TZ-2F(B)	TZ-2F(B)p	TZ-3F(B)	TZ-3F(B)p	
1.	zapotrzebowanie zimna max.	kW	200	280	355	430	505	
2.	czynnik chłodniczy		amoniak NH ₃ (R717), freon R507				amoniak	
3.	obieg czynnika		amoniak - pompowy, freon - pompowy lub zasilanie zaworem rozprężnym				pompowy	
4.	temperatura wrzenia czynnika	°C	-40					
5.	odszerzanie parowników		gorąca para NH ₃ , R507 + natrysk wodny lub natrysk ciepłą wodą					
6.	zużycie wody do odszerzania	m ³ /h	14	18	22	26	30	
7.	czas odszerzania	min	25-30					
8.	czas ponownego wychłodzenia	min	15-20					
9.	całkowita moc zainstalowana	kW	44	59	70	85	96	
10.	zasilanie elektryczne		400/230V 50 Hz					
11.	możliwy zakres czasu zamrażania	min.	5-35					
12.	regulacja prędkości taśm		płynna					
13.	mycie taśmy I		okresowe lub ciągłe					
14.	zużycie wody do mycia taśmy I	dm ³ /min	100					
15.	wymiary gabarytowe obudowy tunelu							
	L	m	6,5	7,9	9,5	10,9	12,3	
	W	m	3,7 - centralny układ parowników 4,8 - boczny układ parowników					
	H	m	4,32					
16.	długość tunelu w linii technologicznej	m	8,75	10,15	11,75	13,15	14,55	
17.	temperatura surowca	°C	+20					
18.	temperatura produktu	°C	-18					
19.	wydajność zamrażania							
	truskawka	kg/h	1 150	1 600	2 050	2 500	2 950	
	brukselka 25 mm	kg/h	1 150	1 600	2 050	2 500	2 950	
	brukselka 40 mm	kg/h	850	1 200	1 550	1 900	2 250	
	śliwki, całe 35 mm	kg/h	800	1 100	1 400	1 700	2 000	
	śliwki, połowione	kg/h	1 150	1 600	2 050	2 500	2 950	
	agrest	kg/h	1 300	1 800	2 300	2 800	3 300	
	grozdek zielony	kg/h	1 650	2 300	2 950	3 600	4 250	
	porzeczki	kg/h	1 200	1 700	2 200	2 700	3 200	
	wiśnie, czereśnie	kg/h	1 150	1 600	2 050	2 500	2 950	
	maliny	kg/h	800	1 200	1 500	1 800	2 100	
	papryka cięta, 13 mm	kg/h	800	1 100	1 400	1 700	2 000	
	pomidory średn. 30 mm	kg/h	700	950	1 200	1 450	1 700	
	jagody czarne	kg/h	1 150	1 600	2 050	2 500	2 950	
	winogrona średn. 20 mm	kg/h	1 000	1 400	1 800	2 200	2 600	
	marchew kostkowana	kg/h	1 450	2 000	2 550	3 100	3 650	
	kalafior	kg/h	1 050	1 500	1 850	2 200	2 550	
	fasola	kg/h	1 150	1 600	2 000	2 400	2 800	
	pyzy, knedle	kg/h	700	1 000	1 250	1 500	1 750	
	frytki 10 mm (temp. pocz. prod.+40°C)	kg/h	1 600	2 200	2 700	3 200	3 700	
	frytki 10 mm (temp. pocz. prod.+85°C)	kg/h	1 350	1 900	2 400	2 900	3 400	
20.	czas zamrażania							
	truskawki	min	18					
	brukselka 25 mm	min	20					
	brukselka 40 mm	min	30					
	śliwki, całe, 35 mm	min	25					
	śliwki, połowione	min	17					
	agrest	min	11					
	grozdek zielony	min	7					
	porzeczki	min	10					
	wiśnie, czereśnie	min	13					
	maliny	min	12					
	papryka cięta, 13 mm	min	12					
	pomidory średn. 30 mm	min	25					
	jagody czarne	min	7					
	winogrona średn. 20 mm	min	14					
	marchew kostkowana	min	9					
	kalafior	min	14					
	fasola	min	12					
	pyzy, knedle	min	30					
	frytki 10 mm (temp. pocz. prod. +40°C)	min	15					
	frytki 10 mm (temp. pocz. prod. +85°C)	min	20					