

DANE TECHNICZNE TUNELI ZAMRAŻALNICZYCH FLUIDYZACYJNYCH

	J.M.	TZ-4F(B)	TZ-4F(B)p	TZ-5F(B)	TZ-5F(B)p
1. zapotrzebowanie zimna max.	kW	580	655	730	805
2. czynnik chłodniczy		amoniak NH ₃ (R717)			
3. obieg czynnika		pompowy, n=3-4			
4. temperatura wrzenia czynnika	°C	-40			
5. odszranianie parowników		gorąca para NH ₃ + natrysk wodny			
6. zużycie wody do odszraniania	m ³ /h	34	38	42	46
7. czas odszraniania	min	25 - 30			
8. czas ponownego wychłodzenia	min	15 - 20			
9. całkowita moc zainstalowana	kW	111	122	137	148
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	13,7	15,1	16,5	17,9
W	m	3,7 - centralny układ parowników 4,8 - boczny układ parowników			
H	m	4,32			
16. długość tunelu w linii technologicznej	m	15,95	17,35	18,75	20,15
17. temperatura surowca	°C	+20			
18. temperatura produktu	°C	-18			
19. wydajność zamrażania					
truskawka	kg/h	3 400	3 850	4 300	4 750
brukselka 25 mm	kg/h	3 400	3 850	4 300	4 750
brukselka 40 mm	kg/h	2 600	2 950	3 300	3 600
sliwki, całe 35 mm	kg/h	2 300	2 600	2 900	3 200
sliwki, połowione	kg/h	3 400	3 850	4 300	4 750
agrest	kg/h	3 800	4 300	8 800	5 300
groszek zielony	kg/h	4 900	5 550	6 200	6 850
porzeczki	kg/h	3 700	4 200	4 700	5 200
wisnie, czereśnie	kg/h	3 400	3 850	4 300	4 750
maliny	kg/h	2 400	2 700	3 000	3 300
papryka cięta, 13 mm	kg/h	2 300	2 600	2 900	3 200
pomidory sredn. 30 mm	kg/h	1 950	2 200	2 450	2 700
jagody czarne	kg/h	3 400	3 850	4 300	4 750
winogrona sredn. 20 mm	kg/h	3 000	3 400	3 800	4 200
marchew kostkowana	kg/h	4 200	4 750	5 300	5 850
kalafior	kg/h	2 900	3 250	3 600	3 950
fasola	kg/h	3 200	3 600	4 000	4 400
pyzy, knedle	kg/h	2 000	2 250	2 500	2 750
frytki 10 mm (temp. pocz. prod.+40°C)	kg/h	4 200	4 700	5 200	5 700
frytki 10 mm (temp. pocz. prod.+85°C)	kg/h	3 900	4 400	4 900	5 400
20. czas zamrażania					
truskawki	min	18			
brukselka 25 mm	min	20			
brukselka 40 mm	min	30			
sliwki, całe, 35 mm	min	25			
sliwki, połowione	min	17			
agrest	min	11			
groszek zielony	min	7			
porzeczki	min	10			
wisnie, czereśnie	min	13			
maliny	min	12			
papryka cięta, 13 mm	min	12			
pomidory sredn. 30 mm	min	25			
jagody czarne	min	7			
winogrona sredn. 20 mm	min	14			
marchew kostkowana	min	9			
kalafior	min	9			
fasola	min	14			
pyzy, knedle	min	12			
frytki 10 mm (temp. pocz. prod. +40°C)	min	15			
frytki 10 mm (temp. pocz. prod. +85°C)	min	20			