

DANE TECHNICZNE TUNELI ZAMRAŻALNICZYCH FLUIDYZACYJNYCH

LP	PARAMETR	J.M.	TZ-6F(B)	TZ-6F(B)p	TZ-7F(B)	TZ-7F(B)p
1	zapotrzebowanie zimna max.	kW	880	955	1030	1105
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	50	54	58	62
7	czas odszraniania	min.	25 - 30			
8	czas ponownego wychłodzenia	min.	15 - 20			
9	całkowita moc zainstalowana	kW	163	174	189	200
10	zasilanie elektryczne		400/230V 50 Hz			
11	możliwy zakres czasu zamraż.	min.	5-35			
12	regulacja prędkości taśm		płynna			
13	mycie taśmy I		okresowe lub ciągle			
14	zużycie wody do mycia taśmy I	dm ³ /min	100			
15	wymiary gabarytowe obudowy tunelu					
	L	m	19,3	20,7	22,1	23,5
	W	m	3,7-centr.ukł.parowników		4,8-boczny ukł.parowników	
	H	m	4,32			
16	długość tunelu w linii technologicznej	m	21,55	22,95	24,35	25,75
17	temperatura surowca	°C	+20			
18	temperatura produktu	°C	-18			
19	wydajność zamrażania					
	truskawka	kg/h	5200	5650	6100	6550
	brukselka 25 mm	kg/h	5200	5650	6100	6550
	brukselka 40 mm	kg/h	4000	4350	4700	5050
	śliwki, całe, 35 mm	kg/h	3500	3800	4100	4400
	śliwki, połowione	kg/h	5200	5650	6100	6550
	agrest	kg/h	5800	6300	6800	7300
	grozdek zielony	kg/h	7500	8150	8800	9450
	porzeczki	kg/h	5700	6200	6700	7200
	wiśnie, czereśnie	kg/h	5200	5650	6100	6550
	maliny	kg/h	3600	3900	4200	4500
	papryka cięta, 13 mm	kg/h	3500	3800	4100	4400
	pomidory fi.30 mm	kg/h	2950	3200	3450	3700
	jagody czarne	kg/h	5200	5650	6100	6550
	winogrona fi. 20 mm	kg/h	4600	5000	5400	5800
	marchew kostkowa	kg/h	6400	6950	7500	8050
	kalafior	kg/h	4300	4650	5000	5350
	fasola	kg/h	4800	5200	5600	6000
	pyzy, knedle	kg/h	3000	3250	3500	3750
	frytki 10mm-temp.pocz.prod.+40 C	kg/h	6200	6700	7200	7700
	frytki 10mm-temp.pocz.prod.+85 C	kg/h	5900	6400	6900	7400
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 fi. 30 mm	min.	25			
	jagody czarne	min.	7			
	winogrona fi. 20 mm	min.	14			
	marchew kostkowa	min.	9			
	kalafior	min.	14			
	fasola	min.	12			
	pyzy, knedle	min.	30			
	frytki - temp.pocz.prod. + 40 C	min.	15			
	frytki - temp.pocz.prod. + 85 C	min.	20			