

CRYO INJECTOR CB3

- Schnellere, gleichmäßige Kühlung
- Optimierung des Gasverbrauchs um bis zu 50 %
- Leicht in viele lebensmittelverarbeitende Equipments einzubauen



Konzept

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist eine patentierte, leistungsstarke, selbstverschließende und leicht zu reinigende Edelstahldüse, die von Air Liquide konstruiert wurde, um die Temperaturkontrolle von Lebensmitteln während des Mischprozesses zu verbessern. Sie wurde nach den neuesten Hygienerichtlinien der EHEDG (European Hygienic Engineering & Design Group) entwickelt.

Der **CRYO INJECTOR CB3** kann leicht in viele Arten von neuen oder gebrauchten lebensmittelverarbeitenden Equipments eingebaut werden wie zum Beispiel Mischer, Wölfe oder Kneter (ohne Doppelmantel).

Der **CRYO INJECTOR CB3** bietet die Flexibilität, um effizient zu kühlen und die Temperatur exakt einzustellen, während er die Produktqualität nicht beeinträchtigt. Er ist perfekt geeignet für Hersteller, die an einer Steigerung ihrer Produktionsleistung interessiert sind bei gleichzeitig geringen Investitions- und Installationskosten.

Branchen

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist optimal für die Kühlung und Temperaturkontrolle von vielen Produkten geeignet:

• Fleisch & Geflügel	• Fertiggerichte
• Fisch & Meeresfrüchte	• Saucen
• Teig	• Suppen
• Gemüse	• Pulver

Eigenschaften

Alle lebensmittelberührenden Teile des **CRYO INJECTOR CB3** sind aus Edelstahl gefertigt und können für die Reinigung sehr leicht demontiert und wieder zusammengesetzt werden.

Er hat einen Anschweißstutzen, der im Bodenbereich des Equipments eingeschweißt wird, und einen Einsatz mit kalibriertem Öffnung in den Mischer. Er wird mit einem Clamp dicht verschlossen und kann mit einem flexiblen Schlauch mit dem fest installierten Verteilsystem am Equipment verbunden werden. Jeder **CRYO INJECTOR CB3** hat ein eigenes Magnetventil, um die Einspritzmenge exakt einzustellen.

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist für Flüssigstickstoff oder Kohlendioxid erhältlich. Da der Anschweißstutzen bei beiden Varianten gleich ist, kann das Equipment auch später sehr leicht auf das andere Medium umgerüstet werden, indem man das Innenleben austauscht.

Er kann sehr leicht in einer Anzahl von 2 bis 16 Stück an vielen Equipmenttypen installiert werden.

Bei neuen Anlagen kann eine eigene Steuerung für den Kühlprozess in die Equipmentsteuerung integriert werden. Bei gebrauchten Anlagen kann ein zusätzliches Bedienpanel für den optimalen Kühlprozess nachgerüstet werden.

Der **CRYO INJECTOR CB3** ist einfach zu warten und liefert Ihnen eine exzellente Performance im Hinblick auf Ihre Produktqualität, Ihre Produktionsleistung und Ihren Gasverbrauch.

Vorteile

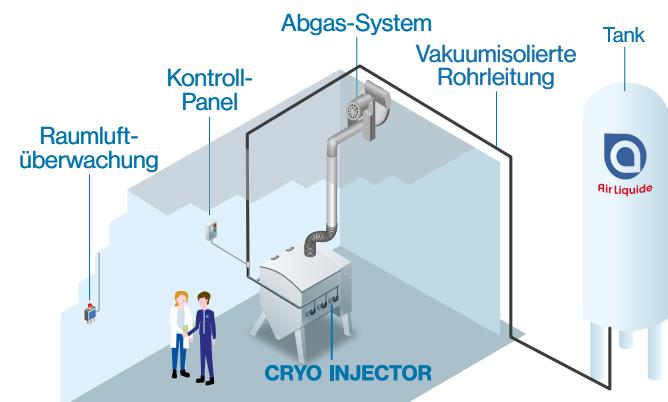
- Während des Mischens, Wolfens oder Coatens flexibel alle Arten von Lebensmitteln kühlen
- Genaue Temperaturführung und gleichmäßige Ausgangstemperatur des gesamten Batches
- Kürzere Mischzeiten
- Selbstverschließendes Design verhindert Produktrückstände in der Düse
- Verbesserter Gasverbrauch um bis zu 50 % im Vergleich mit einer Top-Injection
- Geringe Investitions- und Installationskosten
- Sicher und einfach zu installieren und zu betreiben
- Geringer Wartungsaufwand
- Alle Teile aus Edelstahl
- Leicht für die Reinigung zu demontieren und einzubauen

Technische Daten

CB3	Flüssigstickstoff	Kohlendioxid
Gesamtabmessungen		
Länge	11 cm	11 cm
Breite	10 cm (inkl. Clamp)	10 cm (inkl. Clamp)
Tiefe/Durchmesser	8.5 cm*	8.5 cm*
Durchfluss	12 kg LN ₂ /min	12 kg LCO ₂ /min
Magnetventil Spannungsversorgung	24 VAC/VDC	24 VAC/VDC

*zuzüglich 10 cm für flexiblen Anschluss

Installationslayout



Modellangebot

Der CRYO INJECTOR CB3 ist geeignet für folgende Gase:

Flüssigstickstoff (ALIGAL™ 1)

Kohlendioxid (ALIGAL™ 2)

Der CRYO INJECTOR CB3 erfüllt die maßgeblichen Normen und Gesetzgebungen der folgenden Standorte:

• Europa	• Pazifischer Raum
• Mittlerer Osten	• Zentralamerika
• Afrika	• Nordamerika
• Asien	• Südamerika

Optionen

- Elektrische Steuerung
- Ersatzteilpaket

Zugehöriges Angebot

Der CRYO INJECTOR CB3 ist Teil von **Nexelia for Temperature Control** speziell für Verarbeiter zusammengestellt, die ihre Kosten für das Kühlen ihrer Lebensmittelprodukte wettbewerbsfähig halten wollen.

Die Nexelia-Lösung umfasst das Beste aus den lebensmittelechten ALIGAL™-Gasen, modernsten Anwendungsanlagen und technischen Dienstleistungen von Air Liquide zusammen mit einem personalisierten Programm zur Optimierung des Kryogenverbrauchs.



Kontakt

Air Liquide Deutschland GmbH
Luise-Rainer-Straße 5
40235 Düsseldorf
Tel: +49 211 6699-3311
lebensmittel-getraenke@airliquide.de
www.airliquide.de

Air Liquide Austria GmbH
Sendnergasse 30
2320 Schwechat
Tel: +43 810 242427
technik.at@airliquide.com
www.airliquide.at

Carbagas AG
Hofgut
3073 Gümligen
Tel: +41 31 9505050
info@carbagas.ch
www.carbagas.ch