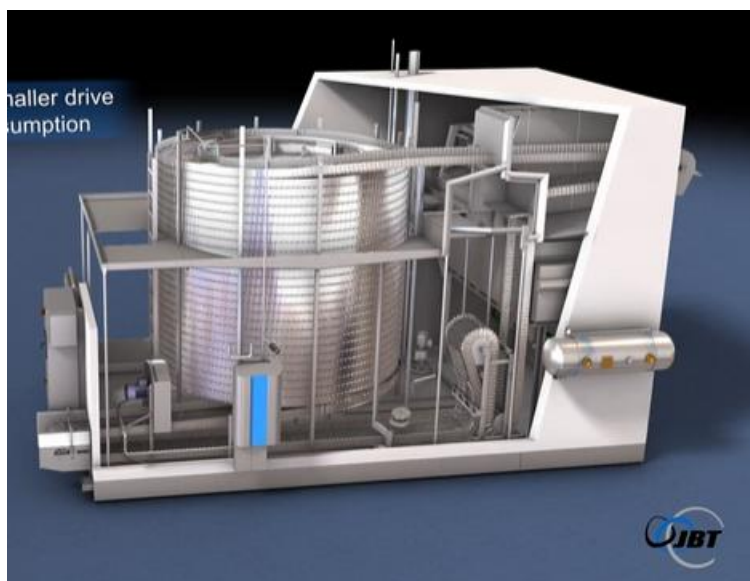
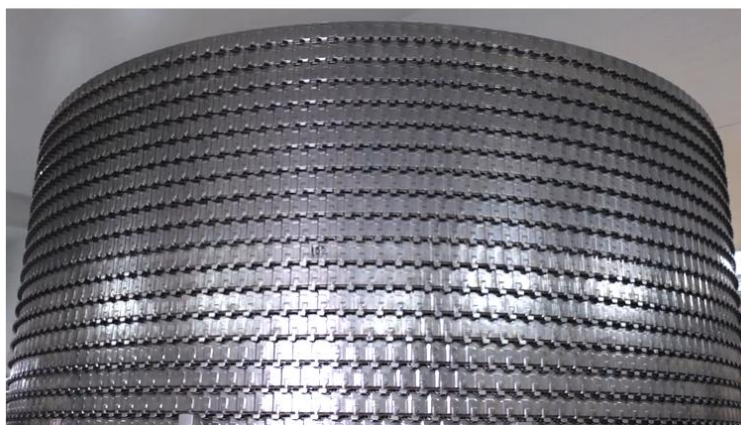


GYRoCOMPACT M58-10-40-11-NS-CR



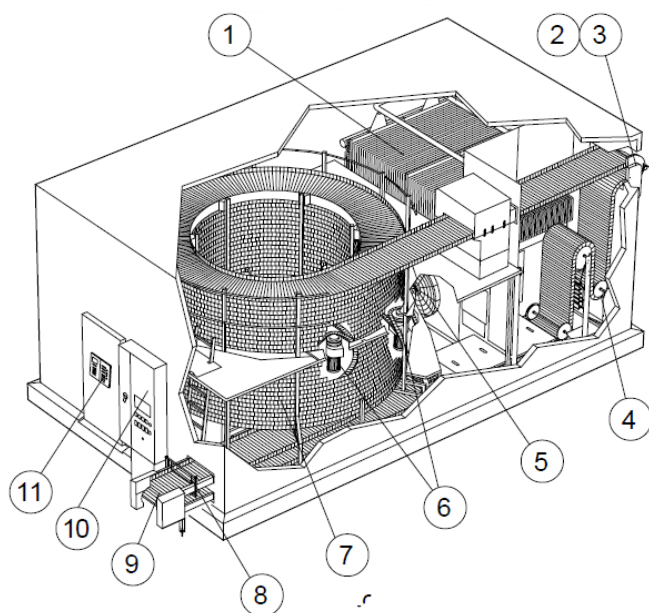
Frigoscandia FRIGoBELT® NOVA



Frigoscandia tem mais de 50 anos de experiência, 10.000 instalações e, literalmente, milhões de pés de correia em serviço. Nossa FRIGoBELT Nova estabelece um novo padrão em tecnologia de correias autoempilháveis. Fabricamos de acordo com nosso próprio design exclusivo e empregamos o mais moderno processo de soldagem robótica para garantir qualidade e precisão.

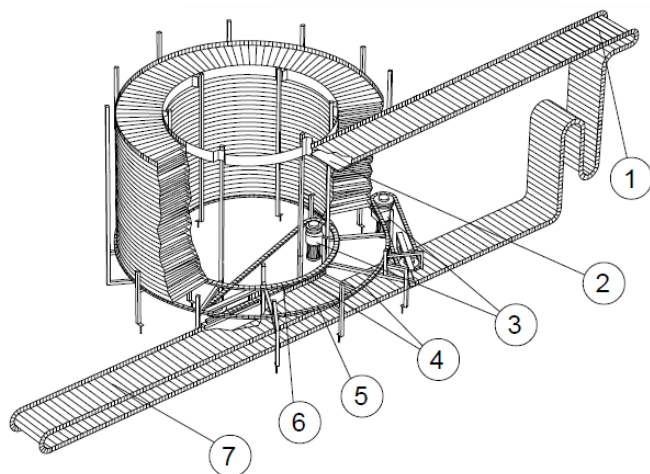
Longa experiência e medições cuidadosas demonstraram que a temperatura de evaporação mais adequada é de -40 °C. A qualidade exigida dos produtos pode influenciar a temperatura de evaporação, o tempo de residência e a temperatura de entrada.

Este túnel espiral de congelamento de alta capacidade foi desenvolvido para aplicações industriais rigorosas em panificação e alimentos congelados. Utiliza amônia (NH_3) a -40 °C e tem capacidade de congelar até 4.000 pães por hora.



1. Evaporador/Unidade de Umidade
2. Saída
3. Placa de Liberação
4. Tensor
5. Ventiladores
6. Unidades de Transmissão por Correia

7. Pilha de Correias
8. Limitador de Altura do Produto
9. Entrada
10. Painel de Controle
11. Instruções de Operação



1. Saída
2. Elevador da correia
3. Motores de acionamento
4. Interruptor de posição da correia
5. Corrente externa
6. Corrente interna
7. Entrada

- Marca: Frigoscandia Equipment (JBT FoodTech)
- Modelo: GYRoCOMPACT 58-10-40-11-NS-CR
- Tipo de máquina: Freezer/resfriador espiral
- Aplicação típica: Indústria alimentícia – processamento de carnes, panificação, alimentos pré-cozidos, etc.
- Dados Fabricante: JBT Frigoescandia
John Bean Technologies Spain S.L.
Carretera A2, Km. 34,400
28805 Alcalá de Henares Madrid, España
Teléfono: +34 91 877 58 80

FRIGORÍFICAS

Refrigerante: NH3

Alimentação: Por bomba (4 ÷ 6 recirculações)

Temperatura de evaporação: -40°C no evaporador

Potência frigorífica desenvolvida pelo evaporador: 189.000 Kcal/h

Potência frigorífica necessária para congelamento: 118.000 Kcal/h

Vazão mínima/máxima de refrigerante para o evaporador: 2.100 / 3.100 litros/h

Volume interno líquido do evaporador: 435 litros

Conexão de líquido: Duas de Ø 48,3 x 2,6 mm

Conexão de gás: Duas de Ø 114,3 x 3,6 mm

Drenagem de óleo: Duas de Ø 21,3 x 2 mm

ELÉTRICAS

Tensão: 3 x 380 V

Frequência: 50 Hz

Consumo normal de potência: 24,5 kW (em funcionamento)

Potência máxima requerida: 34,2 kVA

Potência motor ADF: 0,37 kW

Potência ventiladores balance/secagem: 2,2 kW

Potência bomba de lavagem da esteira: 2,2 kW

MECÂNICAS

Largura total da esteira: 580 mm

Largura útil da esteira: 535 mm

Comprimento efetivo da esteira: 384 m

Velocidade mínima/máxima da esteira: 2/15 m/min

Altura do corrimão: 100 mm

Altura livre para produto: 85 mm

Altura de entrada: 760 mm

Comprimento da entrada: 945 mm

Altura de saída: 4.987 mm

ÁGUA

Para degelo:

Vazão: 175 litros/minuto

Pressão: 3 bar

Temperatura: Superior a +15°C

Conexão: Um tubo de R 2½"

Conexão para limpeza de ventiladores: Um tubo de R ¾"

Para limpador da zona de produto:

Vazão: 100 litros/minuto

Pressão: 3,5 bar

Temperatura: +60°C ou fria

Conexão de entrada: Um tubo de G1 ¼" macho

AR COMPRIMIDO

Para degelo pneumático ADF:

Vazão de ar necessária: 8 dm³/seg

Pressão mínima de ar: 700 kPa

Conexão de ar: G ½"

Para limpador da zona de produto:

Vazão de ar necessária: 2,5 dm³/seg (durante a limpeza)

Pressão mínima de ar: 600 kPa

Conexão de ar: G ¼" fêmea

DRENAGENS

Duas de 100 x 150 mm para evacuação da água de degelo e limpeza interna do túnel.

PRODUÇÃO

Produto: Pão francês pré-assado

Dimensões: 400 x 90 x 65 mm

Peso unitário médio: 285 g

Temperatura de entrada: +60°C

Temperatura de saída (no centro): -10°C

Conteúdo de água: 40%

Capacidade de congelamento: 4.000 unidades/hora

Necessidades frigoríficas: 118.000 Kcal/h





