PiGo®

Food Processing Systems

PIGO Freeze

ΣΥΡΑΓΓΑΣ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΚΑΤΑΨΥΞΗ

www.pigo.biz

PIGO Freeze

ΣΥΡΑΓΓΑΣ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΚΑΤΑΨΥΞΗ

ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΜΟΝΤΕΛΩΝ:

Το παραγωγικό πρόγραμμα PIGO Freeze αποτελείται από τα εξής μοντέλα:

Μοντέλο	Χωρητικότητα βάση του αρακά
PIGO Freeze 10M	1 000 Kg/h
PIGO Freeze 15M	1 500 Kg/h
PIGO Freeze 20M	2 000 Kg/h
PIGO Freeze 25	2 400 Kg/h
PIGO Freeze 35	3 500 Kg/h
PIGO Freeze 50	5 200 Kg/h
PIGO Freeze 70	7 000 Kg/h
PIGO Freeze 90	8 800 Kg/h
PIGO Freeze 105	10 600 Kg/h
PIGO Freeze 115	11 500 Kg/h
PIGO Freeze 125	12 400 Kg/h

> **Η βασική διαμόρφωση για όλα τα μοντέλα** περιλαμβάνει μετατροπείς συχνοτήτων VLT για όλους τους στροβίλους – ανεμιστήρες και ταινίες, με την οποία εξασφαλίστηκε η μέγιστη ελαστικότητα λειτουργίας κατά τη σεζόν και η δυνατότητα ποιοτικής λειτουργίας και με τα πιο βαριά, κολλώδη και βαριά προϊόντα.

> **Το σχέδιο του στροβίλου** εξασφαλίζει εύκολη πρόσβαση σε όλα τα συστατικά και χώρους της σήραγγας, εξασφαλίζονται εύκολο καθάρισμα και τυχόν ανταλλαγή των ανταλλακτικών.

> **Εξαιρετική ενεργειακή αποτελεσματικότητα,** αποκτήθηκε πρωτίστως με τις διαστάσεις και κατασκευαστικές λύσεις, εξασφαλίζει ποιοτική λειτουργία και σε περίπτωση όταν η χωρητικότητα υπερβαίνει 100%.

> **Συνολικός στρόβιλος** ελέγχεται διαμέσου του ενσωματωμένου PLC και touch screen οθόνης, και εξοπλίστηκε με **σύστημα εσωτερικής βίντεο παρακολούθησης** με κάμερες προβλεπόμενες για λειτουργία στους -40 0C, πράγμα με το οποίο δύναται να ελέγχεται και παρακολουθείται όλη η πορεία των προϊόντων χωρίς την είσοδο στη σήραγγα.