

**P i G o**®

**Food Processing  
Systems**



The arts  
of Freezing

**EASY Freeze**

Tunel przepływowy do szybkiego zamrażania

# EASY Freeze

Tunel przepływowy do szybkiego zamrażania



## Przegląd modeli EASY Freeze:

Na program produkcyjny PIGO Freeze składają się następujące modele:

Model	Wydajność na bazie groszku
<b>EASY Freeze 10M</b>	1.000 kg/h
<b>EASY Freeze 15M</b>	1.500 kg/h
<b>EASY Freeze 20M</b>	2.000 kg/h
<b>EASY Freeze 30ASR</b>	2.900 kg/h
<b>EASY Freeze 40ASR</b>	4.000 kg/h
<b>EASY Freeze 60ASR</b>	6.000 kg/h
<b>EASY Freeze 80ASR</b>	8.000 kg/h
<b>EASY Freeze 100ASR</b>	10.000 kg/h
<b>EASY Freeze 120ASR</b>	12.000 kg/h
<b>EASY Freeze 140ASR</b>	14.000 kg/h

> **Konfiguracja podstawowa** dla wszystkich modeli zawiera VLT konwertery frekwencji dla wszystkich turbin – wentylatorów i taśm produkcyjnych co gwarantuje maksymalną fleksybilność pracy w trakcie sezonu i możliwość pracy wysokiej jakości nawet z najcięższymi, lepkiymi i trudnymi produktami.

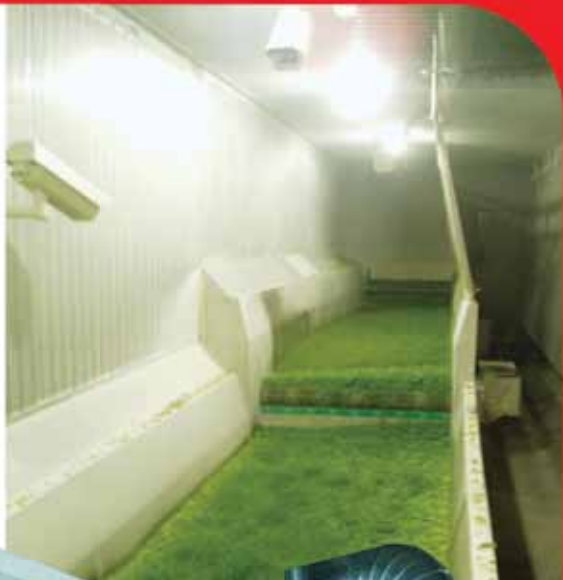
> **Rozwiązanie projektowe tuneli** gwarantuje łatwe dojście do wszystkich komponentów i miejsc w tunelu, umożliwiając łatwe czyszczenie i ewentualną zmianę części

> **Wyjątkowa wydajność energetyczna** osiągnięta przede wszystkim dzięki odpowiednim wymiarom i rozwiązaniami konstrukcyjnymi gwarantuje pracę wysokiej jakości – nawet w przypadku, gdy wydajność przekracza 100%

> **Cały tunel** kontrolowany jest za pośrednictwem wmontowanego PLC i ekranu touch screen. Ponadto wyposażony jest w system **wewnętrznego wideo nadzoru** z kamerami, które przewidziane są do pracy w temperaturze -40°C, co umożliwi kontrolę całego toku produkcji w tunelu bez wchodzenia do tunelu.



**EASY Freeze** w całości wykonany jest ze stali nierdzewnej, łącznie z mocnymi wentylatorami wirnikowymi – turbinami (które produkuje **PIGO**), podobnie jak kompletne łożyska i łożyskowanie wraz z obudowami, z materiałów zakupionych od najbardziej znanych producentów światowych. (Thyssen, Avesta, itd).



W **EASY Freeze** – wszystkie wentylatory wyposażone są w **VLT urządzenia** (konwertery frekwencji), które umożliwiają ciągłą zmianę liczby obrotów wentylatora, w skali od **0-140%** od nominalnej liczby obrotów (50 Hz). W ten sposób zagwarantowano najwydajniejsze przystosowanie systemu pracy wentylatora i tunelu do każdej specyficznej technologii i produkcji. W ten sposób otrzymano **możliwość fluidyzacji praktycznie wszystkich**, a więc i najcięższych, lepkich i trudnych produktów.

**EASY Freeze** dostarczany jest wraz z **wejściową podawkarką wibracyjną** – rozkładarką, typ **PG 182**, wielkość **1100 x 3000 mm**, z sitem ze specjalnymi wydłużonymi profilami, co umożliwia efektywne wyodrębnianie nadmiaru wilgoci z produktów przed wejściem do tunelu oraz wyjątkowo dobre rozkładanie i transport produktów.

"**Nos**" wibratora, który wchodzi do tunelu wyposażony jest w specjalne grzejniki i kontroluje temperaturę co zapobiega stwarzaniu lodu.



Dane techniczne:

<b>EASY Freeze Model</b>	<b>10 M</b>	<b>15 M</b>	<b>20 M</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>100</b>
<b>Moc przerobowa</b> (zielonygroszek) kg/h: temperatura na wejściu +20 °C temperatura na wyjściu -18 °C	1000	1500	2000	2.900	4.000	6.000	8.000	10.000
<b>Moc przerobowa</b> (wiśnie) kg/h:	750	1100	1500	2.200	3.000	4.500	6.000	7.500
<b>Schładzanie</b> <b>Moc niezbędna do schładzania</b> (Temperatura parowania -40 °C - parownik - obliczone dla zielonego groszku):	147 kW	215 kW	286 kW	375 kW	498 kW	749 kW	998 kW	1.257 kW
<b>Moc elektryczna</b> (3x380V/50Hz): (Kazdy silnik ma swój VLT inverter)	28 kW	40 kW	56 kW	50 kW	69 kW	102 kW	136 kW	169 kW
<b>System do wydmuchiwania w czasie pracy śmieci z aparatu wyparnego – powietrzna defrostacja – ASR, Max. dozwolona temp. powietrza na wejściu +30 °C, min 8 bar (Niezbędny punkt tworzenia się rosy -40/-70 °C):</b>	29 l/s	29 l/s	39 l/s	39 l/s	39 l/s	49 l/s	49 l/s	49 l/s
<b>Water consumption during evaporator washing</b> (+15 0C, 2 bar) – during 10-15 min	120 l/min	170 l/min	200 l/min	200 l/min	240 l/min	320 l/min	400 l/min	600 l/min
<b>Housing</b> (LxBxH) - cm:	390 x 310 x 320	550 x 310 x 320	710 x 310 x 320	520 x 490 x 450	640 x 490 x 450	940 x 490 x 450	1270 x 490 x 450	1430 x 490 x 450
<b>Evaporator volume</b> (approximatively)	210 dm3	310 dm3	400 dm3	555 dm3	730 dm3	1.110 dm3	1.460 dm3	3.330 dm3
<b>Evaporator surface</b> (approximatively)	600 m2	890 m2	1180 m2	1.530 m2	2.015 m2	3.060 m2	4.030 m2	6.045 m2

**Ustalono przedziały pomiędzy roztapianiami** przy normalnych warunkach: 10-14 godzin (z max. 2% wolnej wody), i przy ponad kilka dni ciągłej pracy zbudowanym systemem **ASR**.

**PiGo**

## Produkcja maszyn i urządzeń dla przemysłu przetwórczego owoców i warzyw

PIGO Food Processing Systems produkuje wyposażenie do przetwarzania owoców i warzyw, a podstawowymi urządzeniami są:

- > Tunel przepływowy do szybkiego zamrażania **EASY Freeze**
- > Maszyna do drylowania **PG 103**
- > Kalibrator **PG 062** Kalibrator

Dostarczamy również kompletne linie do przygotowania owoców do zamrożenia, suszenia i innego przetwarzania.

**PIGO srl**  
Via Pontaron 30,  
36030 Caldogno (VI), Italia  
Tel: +39 0 444 90 57 09  
Fax: +39 0 444 90 97 78

**PIGO doo**  
ul. Kneza Danila 39/9,  
11000 Beograd, Srbija  
Tel: +381 11 32 42 536  
Tel: +381 11 32 39 375  
Fax: +381 11 33 40 842



Więcej szczegółów o naszych produktach znajduje się na:  
[www.pigo.biz](http://www.pigo.biz)  
[pigo@telus.net](mailto:pigo@telus.net)