

# INTENSIVKÜHLANLAGE

## Technische Daten

### Die Optionen:

- Transittür
- Hebe- und Senktür
- Rolltor
- Türöffner
- Kocheinrichtung mit Dampf (nicht bei Rolltor)
- Hängebahn mit Klappschiene
- Reinigungssystem
- vorgekühltes Duschwasser
- Kaltwasser-Zirkulationssystem für bestimmte Produkte
- 10-Zoll-Display



## Energiedaten Intensivkühlanlage

		Anzahl Wagen								
		2	3	4	5	6	7	8	10	12
Leistung Elektroanschluss	kW	5,7	5,7	7,7	11,2	11,2	11,2	15,2	18,7	22,2
Leistung Kühlung	kW	29	44	58	73	85	100	110	140	170
Wasser Dusche	m <sup>3</sup> /h	1,4	3,4	4,3	5,3	6,2	7,2	8,2	8,2	9,6
Dampf Kochen*	kg/h	100	150	200	250	300	350	400	500	600

\*Option



## ANLAGENBAU

Weserstraße 32 · D-27283 Verden  
Phone +49 (0) 42 31 / 777-7 · Fax +49 (0) 42 31 / 777-868  
vertrieb@vemag-anlagenbau.de  
www.vemag-anlagenbau.de





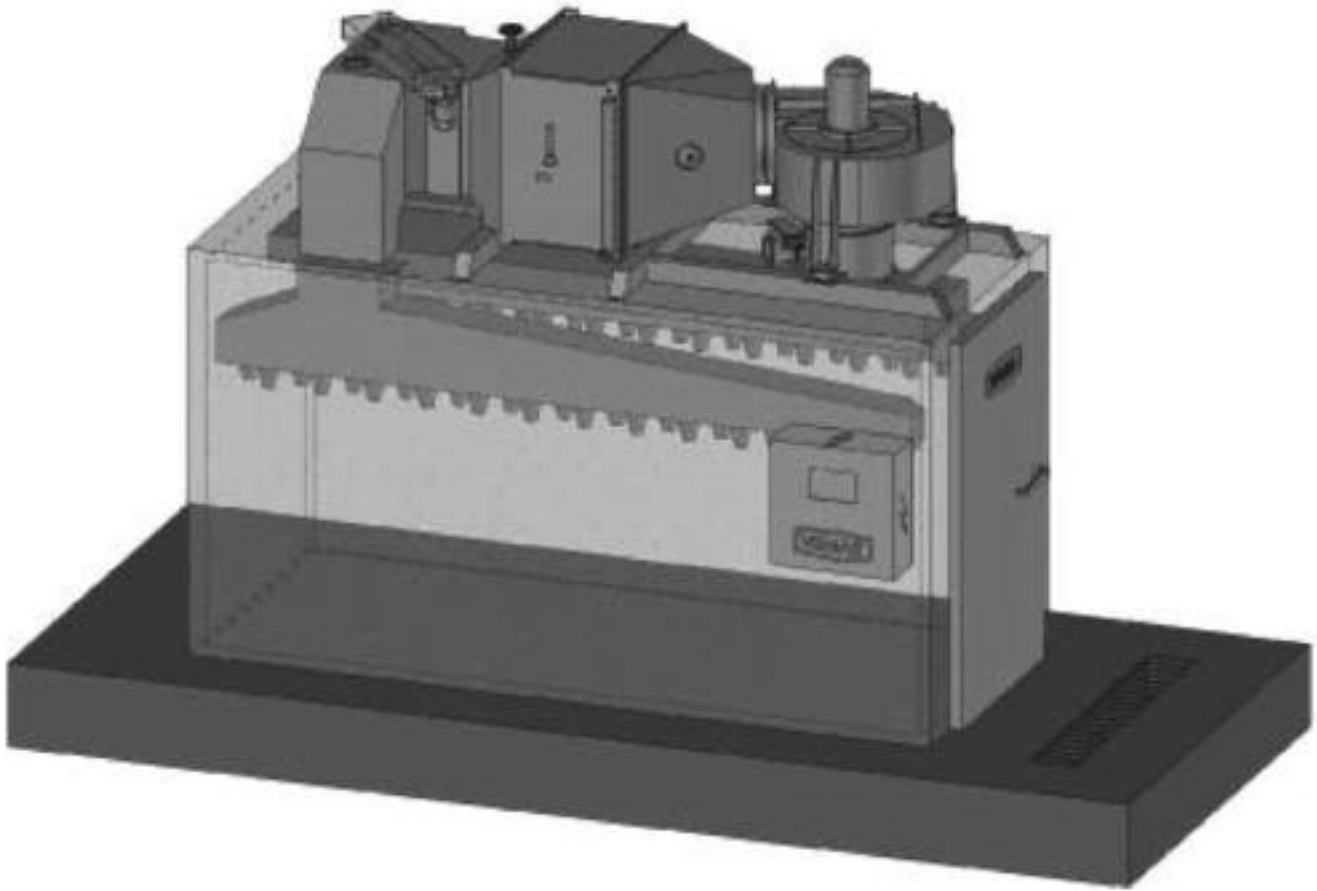
# Intensivkühlanlage

Kombiniertes Kühlen  
mit Luft und Wasser



# INTENSIVKÜHLANLAGE

---



---

## Hygienisch und gleichmäßig

---

Mit der Intensivkühlanlage bringen Sie Ihre Produkte mit Wärme schnell und schonend auf die gewünschte Verpackungstemperatur.

Die Luftumwälzung mit einem energiesparenden Lüfter, einer Wechselklappe und geschweißten Einblaskanälen sorgt für eine optimale Durchströmung der Wagen. Jedes einzelne Ihrer Produkte durchläuft den kritischen Abkühlbereich zwischen 40 °C und 15 °C besonders schnell und gleichmäßig.

In einer rationellen Prozesskette ist die Intensivkühlanlage das Bindeglied zwischen der Wärme und der Verpackung. Ihre Produkte sind mit einer Kerntemperatur von 6 bis 8 °C sofort verpackungsfähig. Das schnelle Kühlverfahren mit seinem intensiven Luftstrom erhöht Ihre Umschlaghäufigkeit, senkt den Gewichtsverlust und verbessert Frische, Aroma sowie die Haltbarkeit.

---

# INTENSIVKÜHLANLAGE

## Leistungsstark und wirtschaftlich

Wärmetauscher, nach Wahl für Frigen, Ammoniak oder Glykol, sorgen für die schnellstmögliche Abkühlung der Produkte.

Ein geringer Wasserverbrauch wird durch optimierte Düsen und Intervallduschen ermöglicht.

Die solide Konstruktion der Intensivkühlanlage aus geschäumten Wandelementen, sorgt für eine besonders gute Isolation. Wärmeverluste werden somit auf ein Minimum reduziert. Und mit der Integration der VEMAG Intensivkühlanlage in die Prozesskette sparen Sie Kühlraum und Lagerfläche.

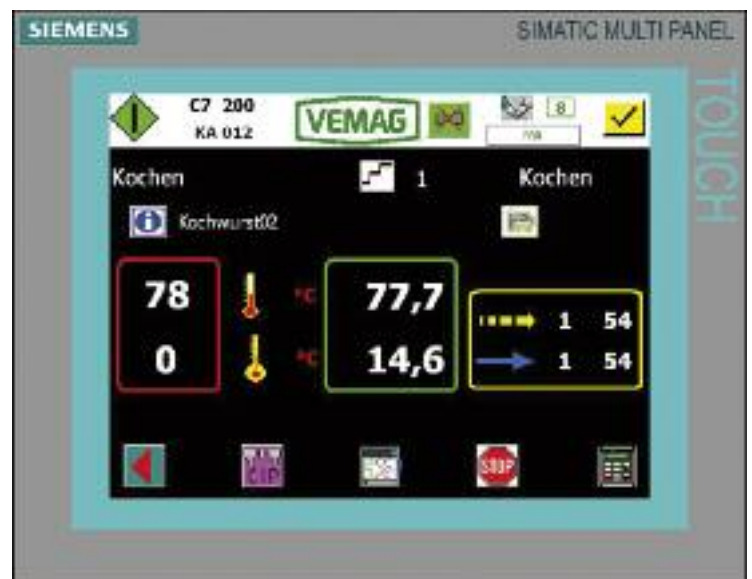


## Vollautomatische Prozessführung

Die Einhaltung aller vorgegebenen Prozessparameter wird von der bedienerfreundlichen Steuerung MICROMAT C7 auf Basis Siemens Simatic S7 überwacht. Die Bedienung der Steuerung erfolgt über ein Multipanel MP277 mit 8-Zoll-Displaygröße.

Mit dem integrierten Kerntempersensur und den programmierten Funktionen:

- Dusch- und Kühlzeit
- Intervalldusche
- Umlufttemperatur
- Kerntemperatur
- Abschaltautomatik
- Wiedereinschaltautomatik



können Sie alle gewünschten Kühlprozesse einfach vorgeben und perfekt kontrollieren.