

- Оптимальный размер плит
- Уникальный дизайн
- Электроуправление с контрольной панели
- Полностью автоматизированный горизонтальный скороморозильный аппарат
- Мощности по требованию/в соответствии с доступной высотой
- Разгрузка всей партии продукции целиком (стандартно/опционально)
- Идеально подходят для поточной производственной заморозки продукции, упакованной в коробки или уложенной на подносы
- Гладкая поверхность морозильных плит исключает повреждение упаковки
- Простота и удобство чистки
- Двойной гидравлический насос включен в комплектацию поставки
- Открытие одной станции при загрузке/разгрузке
- Сохранение функциональности при сложных погодных условиях в море

## АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ПЛИТОЧНЫЕ СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ DSI

Идеально подходят для поточной производственной заморозки продукции, упакованной в коробки или уложенной на подносы

### ВИДЫ ПРОДУКЦИИ

Автоматические скороморозильные аппараты DSI специально разработаны для заморозки рыбы, морепродуктов, мяса и птицы, фруктов, овощей и готовой продукции, упакованной в коробки или уложенной на подносы.

### ДИЗАЙН

Серия HS представляет автоматические горизонтальные аппараты для заморозки непрерывного действия. Современная пищевая индустрия предъявляет всё более строгие требования к увеличению производительности и сокращению доли физического труда. В современном производстве главным приоритетом становится эргономичная рабочая среда, направленная на устранение тяжелых операций при ручной загрузке и разгрузке горизонтальных плиточных скороморозильных аппаратов.

Наши автоматические скороморозильные аппараты имеют усиленную раму, выполненную из горячеоцинкованного сплава или нержавеющей стали, а также гидравлические плиты и цилиндры. Они обеспечивают стабильное и ровное плиточное давление, что гарантирует получение однородного блока.

Полностью автоматизированные горизонтальные аппараты с уникальным дизайном имеют систему разгрузки партии целиком и двойной гидравлический насос, включенный в комплектацию. Гладкая поверхность морозильных плит исключает повреждение упаковки, а также проста и удобна в чистке. При загрузке и разгрузке открывается одна станция. Аппараты сохраняют функциональность даже при сложных погодных условиях в море.

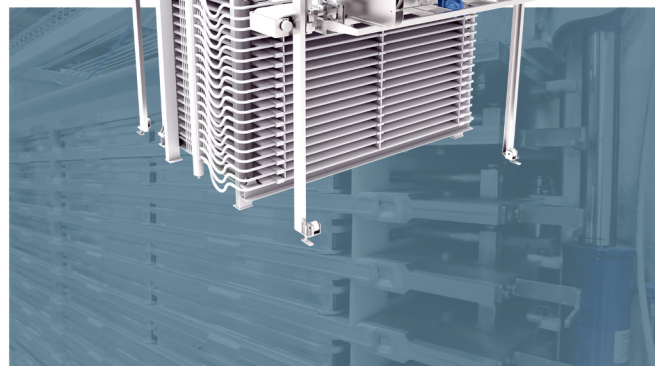
### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

- Шкаф в 30- или 80-миллиметровых панелях с опциональным покрытием из нержавеющей стали
- Гидравлическая система, к которой можно подключить до 3 аппаратов серии HS
- Специальные размеры плит
- Исполнение элементов в нержавеющей стали

Техническая информация: [www.dsifreezing.com](http://www.dsifreezing.com)

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ ГОРИЗОНТАЛЬНЫЕ ПЛИТОЧНЫЕ СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ DSI

Двухконтактная плиточная заморозка



## РАЗМЕРЫ

Толщина блока:	30 мм
Размер плит:	По запросу
Максимальная длина:	3300 мм
Максимальная ширина:	2440 мм

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество морозильных станций:	В зависимости от высоты аппарата
Корпус:	Горячеоцинкованная или нержавеющая сталь
Морозильные плиты:	Алюминиевый сплав, стойкий к воздействию морской воды и одобренный для контакта с пищевой продукцией человека
Накладки шлангов:	Нержавеющая сталь
Шланги хладагента:	Гибкие тефлоновые шланги, усилены нержавеющей сталью и индивидуально прессованы
Арматура шланга:	Нержавеющая сталь
Гидравлические подъемные цилиндры на плитах:	Нержавеющая сталь AISI 304
Цилиндры гидравлического давления:	Класс коррозионной стойкости C5M
Трубы гидравлической системы:	Нержавеющая сталь
Гидравлика:	Нержавеющая сталь
Управление:	Электроуправление с контрольной панели
Двигатели:	Электрический и гидравлический
Питание:	3 x 440 AC/40
Энергопотребление:	2 x 5,5 кВт
Гидравлика:	18л/мин при 60 барах
Сертификация:	CE – PED - DNV – EAC – RMRS – CRN