

- Оптимальный размер плит
- Уникальный дизайн
- Низкое энергопотребление
- Простота и удобство в обслуживании
- Ручное или автоматическое управление
- Система измерения температуры CorePoint
- Низкие эксплуатационные затраты



# ||| ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ПЛИТОЧНЫЕ СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ DSI СЕРИЙ V3-V7

Высокое качество, эргономичная конструкция и удобство чистки

## ВИДЫ ПРОДУКЦИИ

Вертикальные скороморозильные аппараты специально спроектированы для заморозки рыбы, моллюсков, мяса и птицы, овощей и фруктов, жидкостей, субпродуктов, отходов производства для корма животных и т.д. Идеально подходят для заморозки больших объемов продукции за короткие сроки. Вертикальные скороморозильные аппараты DSI позволят максимально увеличить производственные мощности и получить продукцию наивысшего качества.

## ДИЗАЙН

Основными преимуществами аппаратов серии V3-V7 являются особо прочные горячеоцинкованные рамы в закрытых профилях для максимальной прочности и удобства чистки. Вилы могут быть покрыты полиэтиленом высокой прочности или алюминием. Прессованные алюминиевые плиты имеют усиленное покрытие и выступы для разделителей блоков. Гибкие тефлоновые шланги усилены нержавеющей сталью и проверены под давлением. Все элементы, контактирующие с пищевой продукцией, имеют необходимые сертификаты для подобного использования.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ЧИСТКА

Аппараты серии V3-V7 удобны в чистке (верхнюю планку можно отклонить или можно добавить дополнительный вилочный погрузчик). Герметичные соединения и эргономичный дизайн обеспечивают правильную рабочую высоту для погрузки и разгрузки аппаратов, а также гарантируют низкие эксплуатационные затраты.

## COREPOINT

Экономьте время и энергопотребление с запатентованной DSI системой измерения температуры CorePoint для серии V3-V7. Система разработана для точного измерения температуры внутри блока любого вида продукции. Она легко устанавливается внутри вертикальных скороморозильных аппаратов и гарантирует точное измерение температуры внутри блока, полный контроль за временем заморозки, качеством продукта и энергопотреблением, более низкие выбросы CO<sub>2</sub>, а также позволяет увеличить морозильную мощность.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

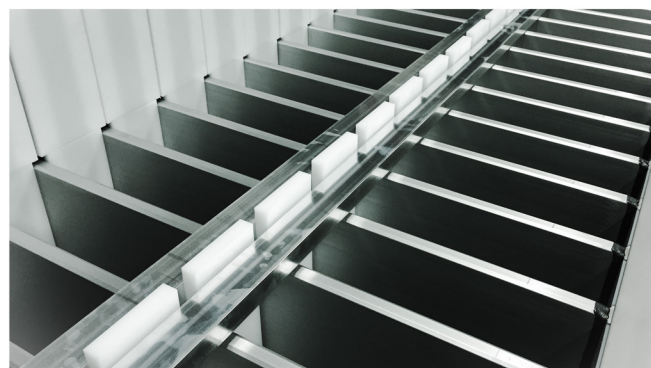
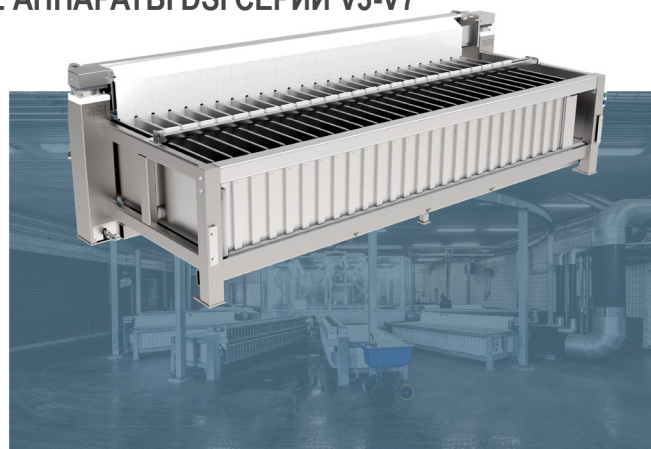
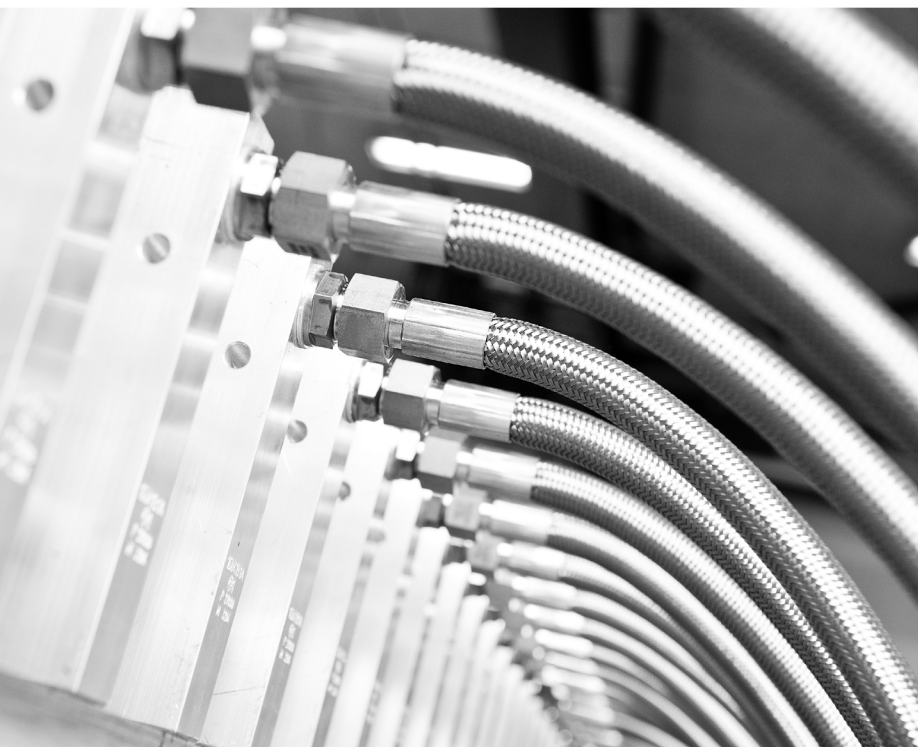
- Разделители блоков
- Горизонтальные разделители блоков
- Модификация для пищевой продукции человека – плиты из нержавеющей стали
- Рамы для заполнения
- Герметичные скороморозильные аппараты для заморозки жидкостей и жидких продуктов
- Три вида гидравлических систем для подключения максимум до 12 скороморозильных аппаратов
- Алюминиевые морозильные плиты, сертифицированные в ЕС
- Плиточные скороморозильные аппараты DSI работают со всеми хладагентами, включая фреон, R717, CO<sub>2</sub>, рассол и т.д. с системой насосной циркуляции
- Дополнительный ход чистки
- Система измерения температуры CorePoint
- Исполнение элементов в нержавеющей стали
- Замораживатель поддонов

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



# ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ПЛИТОЧНЫЕ СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ DSI СЕРИИ V3-V7

Стандартный ряд



РАЗМЕРЫ	V3 / мм	V4 / мм	V5 / мм	V7 / мм
Толщина блока:	50-150 мм			
Размер блока:				
A - блок без разделителя	1070 x 530	820 x 800	820 x 600	1220 x 500
B - блок с 1 разделителем	528 x 530	400 x 800	400 x 600	600 x 500
C - блок с 2 разделителями	347 x 528	250 x 800	260 x 600	396 x 500
Длина:				
Мин.	1911	1916	1996	1996
Макс.	5246	5221	5296	5246

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Количество морозильных станций:	Блоки 50 мм	Блоки 60 мм	Блоки 75 мм	Блоки 100 мм
		от 10 до 44 станций	от 10 до 44 станций	от 10 до 44 станций
Шланги хладагента:	Гибкие тефлоновые шланги, усилены нержавеющей сталью и индивидуально проверены под давлением			
Рама:	Горячеоцинкованные закрытые RHS профили			
Арматура шланга:	Нержавеющая сталь с цинковым хомутом			
Коллекторы:	Нержавеющая сталь			
Крышка цилиндра:	Нержавеющая сталь			
Гидравлика:	Нержавеющая сталь			
Морозильные плиты:	Алюминиевый сплав, стойкий к воздействию морской воды и одобренный для контакта с пищевой продукцией человека "Однопроходная система"			
Установка:	Морская или береговая			
Сертификация:	CE (Европейское соответствие) – PED (Директива о безопасности оборудования, работающего под давлением) – DNV (Det Norske Veritas) – EAC (Сертификат соответствия техническим регламентам Таможенного союза) – RMRS (Российский морской регистр судоходства) – CRN (Канадский регистрационный номер)			