

# Tunnel Cryospeed

*The freezing tunnel CRYOSPEED is designed for the cooling or freezing of thin and fragile products before packaging. Its continuous production permits a flawless integration into production lines.*

Working principle: *the food products laid out on a conveyer-belt pass into the tunnel and are cooled or frozen homogeneously under forced nitrogen or CO<sub>2</sub> circulation.*

Production capacity: *continuous production of up to 1,000 kg/h.*

## Advantages:

- \* simple and economical, multi-purpose and compact,*
- \* easy cleaning due to good inside accessibility,*
- \* also available in multi-storage design to minimise required ground space.*

Example areas of use: *Ready-to-eat meals, meat and fish, French pastry, foies gras, red fruit, vegetables, pommes dauphines, etc.*



*Le tunnel de surgélation CRYOSPEED est dédié au refroidissement ou à la surgélation de produits nus, de faible épaisseur et fragiles. Son fonctionnement en continu lui permet de s'intégrer correctement dans les lignes de productions.*

## Principe :

*Les produits disposés sur le tapis vont migrer par ce dernier dans le tunnel. Ils sont refroidis ou surgelés de manière homogène par circulation forcée du gaz azote ou CO<sub>2</sub>.*

## Capacité de production :

*Fonctionne en continu jusqu'à 1 000 kg/h.*

## Avantages :

- \* simple et économique, polyvalent et compact,*
- \* nettoyage facile grâce à une bonne accessibilité intérieure*
- \* existe en version multi-étages pour minimiser la place au sol.*

## Exemple d'utilisation :

*Plats cuisinés, viennoiseries, viandes et poissons, pâtisseries, foies gras, fruits rouges, légumes, pommes dauphines, etc.*