



AKÁR 10.000 kg termék szabályozott kiolvasztása 36-48 óra alatt

Egyszerűen telepíthető dokkolóhoz és egyéb helyeken



NAGYSZERŰ MEGOLDÁS FELOLVASZTÁSI, KIOLVASZTÁSI ÉS TEMPERÁLÁSI IGÉNYEKRE

A Klinge gyorsolvasztó egysége (QTU) gyorsan és hatékonyan olvasztja fel a kis és nagy mennyiségű fagyasztott terméket, így időt és pénzt takarít meg. > A QTU rendszer megelőzi a vízzel való temperálás költségeit, megakadályozza a túlzott cseppvesztést és csökkenti a feldolgozó berendezések kopását.



KLINGE

Erik.SISA@trane.com
www.klingecorp.com
HUN: +36 30 120 1285



A gyorsolvasztó egység (QTU) előnyei:

Nagy kapacitás: Több raklapnyi termék gyors kiolvasztása.

Ellenőrzött olvasztás: A QTU intelligens Klinge vezérője több adatpontot is szorosan nyomon követ, majd szabályozza a tartály belső hőmérsékletét a teljes kiolvasztási folyamat szoros ellenőrzése érdekében

- > Csökkenti a cseppvesztéséget
- > Nagyobb termékhozamot eredményez
- > Megszünteti a felületi túlmelegedést

Személyi felügyelet nélküli olvasztás:

Úgy tervezték, hogy a terméket órákkal a felolvasztás megkezdése előtt be lehessen tölteni a rendszerbe, és a felolvasztás után tárolni lehessen:

- > A késleltetett időzítő lehetővé teszi, hogy a készüléket akkor töltsék be, amikor az kényelmes, és a kiolvasztás ütemezhető legyen.
- > A tárolási üzemmód fenntartja a kívánt hőmérsékletet a felolvasztás után is.

Adatrögzítés: A QTU intelligens Klinge vezérője adatrögzítő funkcióval van felszerelve:

- > A vezérő naplózza a teljes kiolvasztási folyamatot
- > Valós idejű nézet
- > Töltse le a vizsgálatok, ellenőrzések és minőségbiztosítás dokumentációját.

Konténeres kialakítás: A Klinge kínálja a legsokoldalúbb elhelyezést és ideiglenes elhelyezést.

- > Megfelel a kapacitásszükségleteknek
- > Egyszerű szállítás új helyszínekre létesítményváltás esetén
- > Segítség a tervezett és a vészhelyzeti karbantartási műveletek esetén is



A GYORSOLVASZTÓ EGYSÉG JELLEMZŐI (QTU-42 MODELL)

> Speciális leolvasztási rendszer: pontosan, hatékonyan olvaszt minimális kézi beavatkozással

> Intelligens vezérő:

- Figyeli és szabályozza a tartály belső hőmérsékletét (1° C-on belül) és csökkenti a cseppvesztéséget.
- Meghatározza az optimális léghőmérsékletet és sebességet, könnyítve ezzel az olvasztást
- Figyeli a kívánt felületi és maghőmérsékletet a károsodás megelőzése érdekében

> Hőmérsékleti adatok: nyomon követi és továbbítja a felolvasztási folyamat adatait élelmiszerbiztonsági és minőségbiztosítási célokra.

> Költségmegtakarítás: Fagyasztott marha-, sertés- és baromfihús felhasználásának növelése a drága friss marha-, sertés- és baromfihús helyett.



Sokoldalúság:

- Konténeres/moduláris telepítés a kényelmes mozgás és nagyobb munkaterület érdekében, szükség esetén
- > Nagy egységkapacitás: több raklapnyi termék gyors leolvasztása

KLINGE

Erik.SISA@trane.com
www.klingecorp.com
HUN: +36 30 120 1285

