

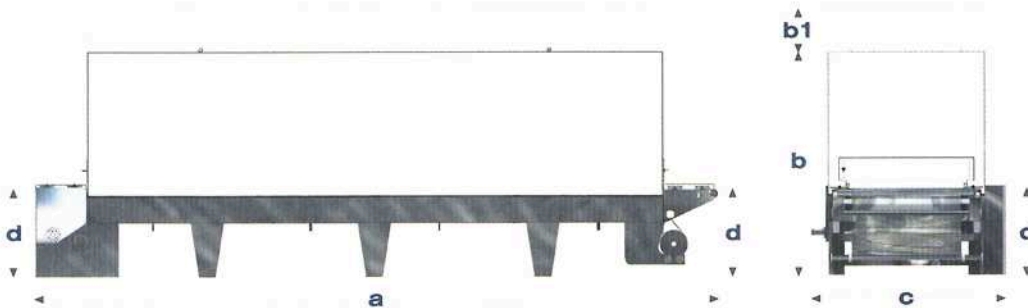
Dati Dimensionali (mm)

Standard Dimensions (mm)

Modello	Lunghezza (a)	Larghezza (c)	Altezza (b+b1)	Altezza Carico/Scarico (d)	Peso Appross.
Model	Length (a)	Width (c)	Height (b+b1)	Infeed/Outfeed Height (d)	Approx. Weight
BC 6212	6000	2450	2600 + 300	1010	2000 Kg
BC 6220	6000	3150	2600 + 300	1010	3300 Kg
BC 9012	9000	2450	2600 + 300	1010	3000 Kg
BC 9020	9000	3150	2600 + 300	1010	4900 Kg
BC 1212	12000	2450	2600 + 300	1010	4000 Kg
BC 1220	12000	3150	2600 + 300	1010	6500 Kg



BLOWCONTACT



La flessibilità di Blowcotact è sorprendente:

- Il tunnel è modulare ed estensibile.
- La velocità di scorrimento del film può essere regolata in funzione del prodotto trattato.
- Il tunnel può funzionare con amoniaca o tutti i tipi di freon non inquinanti.
- E' possibile l' utilizzo di refrigeranti secondari quando il tunnel viene configurato come raffreddatore.
- E' possibile il cambio prodotto senza fermare il tunnel, è sufficiente infatti regolare la temperatura secondo i parametri della nuovo prodotto.

Combinando Blowcontact con opportune attrezzature è possibile utilizzarlo in qualsiasi contesto produttivo:

- Temperatura variabile delle sezioni di surgelazione.
- Sponda centrale rimovibile per dividere longitudinalmente l'area di surgelazione. Ciò consente di surgelare contemporaneamente due prodotti differenti o di effettuare un doppio passaggio quando l'utilizzo di Blowcontact è combinato con una glassatrice esterna.
- Sistemi automatici per carico ed estrazione del prodotto.
- Distributori e dosatori per prodotti liquidi, viscosi, salse e prodotti cremosi.
- Alimentatori automatici per prodotti sfusi (tranci di pesce ecc,) e confezionati.

Su richiesta sono disponibili soluzioni tecniche personalizzate.

The Flexibility of the BLOWCONTACT is almost surprising:

- The Tunnel is extendable.
- The Belt speed can be varied.
- The Tunnel can be used with Ammonia or any kind of friendly freons.
- Secondary coolants operation is possible when prearranged as chiller.
- Product switching is possible with no down times by simply resetting the new product parameters.

Further opportunities are enabled in combination with various optional processing equipment:

- Variable temperature of the freezing sections.
- Removable elevated edge to divide lengthwise the freezing area to enable freezing of two different products at the same time. Also used to achieve a second passage of the same product into the Tunnel when combined with a glazing machine.
- Automatic infeed and outfeed systems.
- Dispenser, dosing and metering devices for liquid and viscous products, sauces and creamy stuffs.
- Automatic feeders for loose products (fish slices etc.), and packaged products.

Custom-built combinations are available upon request.