



WYDAJNOŚĆ TUNELI

Tunele produkowane przez firmę Unidex dzielą się na 2 typszeregów:

- tunele serii M (wydajność od 1700 do 3400 kg/h)
- tunele serii A (wydajność od 4300 do 10 600 kg/h)

Tabela wydajności zamrażania w zakresie temperatur od +20°C do -18°C dla owoców i od +15°C do -18°C dla warzyw

ASORTYMENT	SERIA M (model)			SERIA A (model)			
	TZF-1000M	TZF-1500M	TZF-2000M	TZF-2A	TZF-3A	TZF-4A	TZF-5A
WARZYWA							
Groszek zielony	1700	2500	3400	4300	6400	8500	10600
Brokuł cięty 30 mm	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Brukselka	1350	2000	2700	3450	5100	6800	8500
Cebula kostka 10 mm	1050	1500	2050	2600	3850	5100	6400
Fasolka zielona	1350	2000	2700	3450	5100	6800	8500
Kalafior różyczki 20-50 mm	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Kukurydza	1500	2200	3000	3900	5800	7600	9500
Marchew kostka 10 mm	1350	2000	2700	3450	5100	6800	8500
OWOCE							
Agrest	1300	1900	2550	3250	4800	6400	8000
Jagody	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Jabłko kostka 13 mm	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Maliny	1050	1500	2050	2600	3850	5100	6400
Porzeczki	1300	1900	2550	3250	4800	6400	8000
Śliwki	1050	1500	2050	2600	3850	5100	6400
Truskawki	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Wiśnie	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500

Zarówno tunele TZF jak i urządzenie do usuwania szronu UDS odpowiadają przepisom i normom obowiązującym w Unii Europejskiej oraz przepisom Dozoru Technicznego i sanitarnym. Urządzenia te są produkowane zgodnie z:

- Dyrektywą Urządzeń Ciśnieniowych PED (2014/68/UE)
- Dyrektywą Maszynową (2006/42/WE)
- Dyrektywą EMC (2004/108/WE)
- Dyrektywą Niskonapięciową (2006/95/EC)
- Systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)



CO NAS WYRÓŻNIA?

- kompleksowe doradztwo
- dostosowywanie projektów do potrzeb i wymogów klienta
- optymalizacja procesu mrożenia
- nacisk na rozwój własny oraz ciągłe poszerzanie wiedzy zawodowej
- ciągłe udoskonalanie swoich wyrobów w celu uzyskania jak najwyższej jakości mrożonych produktów



UNIDEX[®]

FREEZING TUNNELS



Unidex J. Kania, J. Wiktor Sp. J.

39-218 Straszęcin 295E, Polska
tel.: +48 14 680 86 00
e-mail: biuro@unidex.pl

www.unidex.pl



mamy tylko jeden cel
UCHWYCIĆ PRAWDZIWIY SMAK!