

## QUAND VOUS CHOISISSEZ UNIDEX, VOUS RECEVEZ EN STANDARD :

- Inverseurs pour les ventilateurs sous 1 bande
- Pulsateur
- Système de lavage et de séchage de 1 bande
- Convoyeur vibrant
- Une décharge au choix
- Kit de pièces détachées
- Montage
- Mise en service
- Formation
- Accès à distance via Internet

### OPTIONS :

**CIP** - (cleaning-in-place) - système automatisé de nettoyage de l'intérieur du tunnel fonctionnant en 3 modes : lavage, moussage, désinfection

**AGITATION** - mouvement cyclique de la bande qui permet d'obtenir une meilleure qualité des produits difficiles à congeler.

**SEQUENCE** - la possibilité de dégivrer les évaporateurs dans le système séquentiel - prolonge le temps de travail du tunnel même jusqu'à plusieurs jours sans arrêter le processus de congélation.

## CAPACITÉ DU TUNNEL

GAMME	SÉRIE M (modèle)			SÉRIE A (modèle)			
	TZF-1000M	TZF-1500M	TZF-2000M	TZF-2A	TZF-3A	TZF-4A	TZF-5A
<b>LÉGUMES +15°C -18°C</b>							
Pois verts	1700	2500	3400	4300	6400	8500	10600
Brocolis coupés 30 mm	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Choux de Bruxelles	1450	2150	2900	3650	5450	7250	9000
Oignons dés 10mm	1150	1700	2300	2900	4300	5750	7150
Haricots verts	1300	1900	2550	3250	4800	6400	7950
Fleurons de chou-fleur	1300	1900	2550	3250	4800	6400	7950
Maïs coupé	1700	2500	3400	4300	6400	8500	10600
Carottes dés 10 mm	1450	2150	2900	3650	5450	7250	9000
<b>FRUITS +20°C -18°C</b>							
Groseille à maquereau	1300	1900	2550	3250	4800	6400	8000
Myrtilles	1300	1950	2650	3350	5000	6650	8300
Pomme dés 13mm	1250	1800	2450	3100	4650	6150	7650
Framboises	1150	1700	2300	2900	4300	5750	7150
Groseilles	1300	1950	2600	3300	4950	6550	8150
Moitiés de prunes	1250	1800	2450	3100	4650	6150	7650
Fraises	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Cerises sans noyau	1300	1950	2600	3300	4950	6550	8150

## À PROPOS DE NOUS

Unidex est le plus grand producteur polonais de tunnels de congélation. La société a été fondée en 1992 par des ingénieurs expérimentés avec de nombreuses années d'expérience dans l'industrie agroalimentaire.

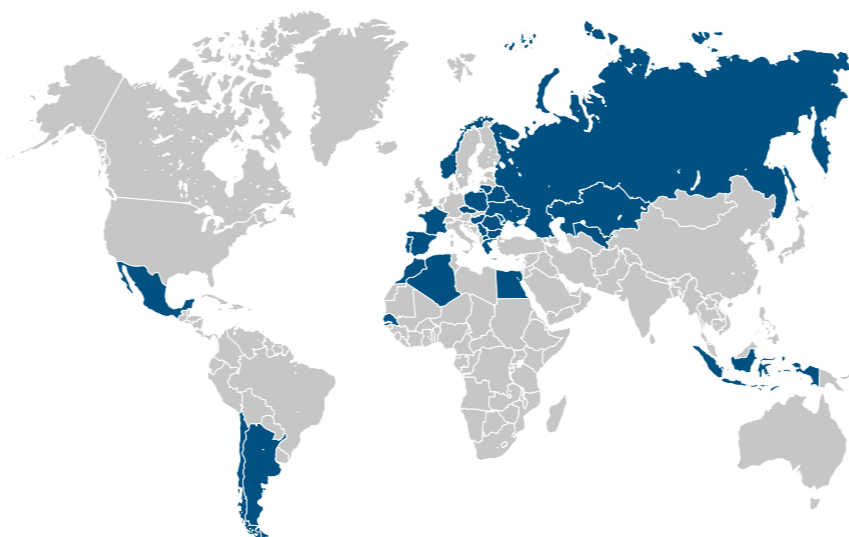
Nous sommes une entreprise familiale avec une longue tradition et un capital 100% polonais. En tant que fabricant de machines de congélation alimentaire, nous fabriquons plus de 25 tunnels de congélation par an, avec un taux d'exportation d'environ 70%. Les équipements de haute qualité que nous proposons sont créés par une équipe d'ingénieurs compétents dans quelques départements qui coopèrent en permanence: conception, recherche et développement, automatisation et maintenance. Les composants des tunnels sont fabriqués dans notre usine de production ou livrés par des fournisseurs réputés et de confiance.

Nous apprécions l'expérience de nos clients et abordons chaque projet de manière individuelle, tout en restant flexibles par rapport aux solutions proposées.

## NOS PRODUITS



## UNIDEX DANS LE MONDE



**UNIDEX**<sup>®</sup>  
freezing tunnels

Capturez  
le vrai  
goût !



- ▶ Polyvalence
- ▶ Fiabilité
- ▶ Efficacité
- ▶ Sécurité

Tunnel de congélation  
et de fluidisation IQF



UNIDEX J.Kania J.Wiktor Sp. J.  
Straszęcin 295e  
39-218 Straszęcin, Poland

+48 14 680 86 00  
office@unidex.pl  
www.unidex.pl

UNIDEX J.Kania J.Wiktor Sp. J.  
Straszęcin 295e  
39-218 Straszęcin, Poland

+48 14 680 86 00  
office@unidex.pl  
www.unidex.pl



## TUNNEL DE CONGÉLATION ET DE FLUIDISATION IQF

Il s'agit de la machine de surgélation la plus populaire, utilisant la technologie de **fluidisation** qui fait que le produit à transformer se comporte comme un liquide en ébullition. L'air, mis en mouvement par un ensemble de ventilateurs, traverse l'évaporateur puis la bande perforée, en faisant bouger le produit et l'empêchant de se coller. Le résultat du travail en tunnel est un **produit entièrement congelé et séparé, prêt à être emballé.**



## PARFAIT POUR CONGÉLER



Fruits



Légumes



Champignons



Herbes



Poissons et fruits de mer



Éléments de la viande

## STRUCTURE DU TUNNEL IQF

### FENÊTRE D'INSPECTION

Elle permet de vérifier le processus de fluidification et le fonctionnement des composants du tunnel sans avoir à pénétrer à l'intérieur.



### ALIMENTATEUR À VIBRATION

Assure un apport régulier de produit dans le tunnel et une élimination partielle de l'eau de la surface du produit. Contrôlé par un panneau tactile avec un réglage de 9 niveaux de la fréquence de vibration.



### SYSTÈME EXTERNE DE LAVAGE ET DE SÉCHAGE DE LA 1<sup>ère</sup> BANDE

Installé sur la structure en face du tunnel, il permet le nettoyage et le séchage périodiques de la première bande pendant le processus de congélation, sans arrêter le travail du tunnel. Il peut fonctionner en mode manuel ou automatique (intervalles de 15 minutes).

### PULSATEUR

Le pulsateur est un purgeur d'air automatique de la première bande. En fermant et en ouvrant le flux d'air, il provoque un changement de pression sous la première bande, ce qui empêche le collage et l'agglomération du produit. Réglage de la vitesse de rotation du pulsateur au moyen de l'onduleur - panneau de commande.



### BANDE

Bande Intralox modulaire et perforée pour les tunnels IQF. Fabriquée en acétal bleu.



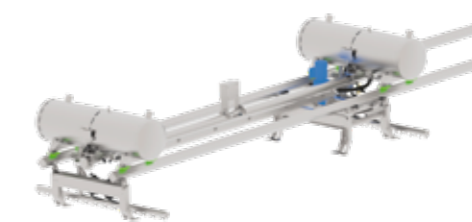
### DÉCHARGE DU TUNNEL

La décharge du tunnel est adaptée aux spécifications du produit et aux exigences du client.



### UDS

Un dispositif pour enlever le givre des évaporateurs en utilisant des souffles d'air comprimé. Il prolonge la durée de fonctionnement du tunnel entre deux dégivrages jusqu'à 22 heures.



### PANNEAU DE COMMANDE

Installé sur la porte de l'armoire de commande. Il permet d'inspecter tous les éléments du tunnel sans avoir à y pénétrer.



### ÉVAPORATEURS

Galvanisés, alimentés par de l'ammoniac ou du fréon - fabriqués par Unidex. Possibilité d'utiliser des évaporateurs alimentés au CO2 ou en acier inoxydable.

