

ELIGIENDO UNIDEX OBTENDRÁS – INCLUIDO EN EL PRECIO:

- Variadores de frecuencia en ventiladores de la primera cinta
- Sistema pulsante
- Sistema exterior de limpieza y secado de la primera cinta
- Alimentador vibrante
- Tolva de salida a elección
- Conjunto de repuestos
- Montaje
- Puesta en marcha
- Formación
- Acceso remoto vía internet

OPCIONES ADICIONALES:

CIP - (cleaning in place) Sistema de limpieza automática del interior del túnel trabajando en tres modos : lavado, espumado , desinfección.

AGITACIÓN - movimiento cíclico de vaivén de la cinta que facilita obtener una mejor calidad en productos que son difíciles de congelar.

DESESCARCHE SECUENCIAL - posibilidad de eliminar la escarcha de los evaporadores con un sistema secuencial, extendiendo el tiempo de trabajo del túnel hasta varios días sin parar.

CAPACIDADES

PRODUCTOS	SERIE M (Modelo)			SERIE A (Modelo)			
	TZF-1000M	TZF-1500M	TZF-2000M	TZF-2A	TZF-3A	TZF-4A	TZF-5A
VERDURAS +15°C -18°C							
Guisantes	1700	2500	3400	4300	6400	8500	10600
Brócoli cortado 30 mm	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Coles de Bruselas	1450	2150	2900	3650	5450	7250	9000
Cebolla cubitos 10 mm	1150	1700	2300	2900	4300	5750	7150
Judía verde	1300	1900	2550	3250	4800	6400	7950
Coliflor floretes 20-50 mm	1300	1900	2550	3250	4800	6400	7950
Maíz dulce	1700	2500	3400	4300	6400	8500	10600
Zanahoria cubitos 10 mm	1450	2150	2900	3650	5450	7250	9000
FRUTAS +20°C -18°C							
Grosellas espinosa	1300	1900	2550	3250	4800	6400	8000
Arándanos	1300	1950	2650	3350	5000	6650	8300
Manzanas cubitos 13 mm	1250	1800	2450	3100	4650	6150	7650
Frambuesas	1150	1700	2300	2900	4300	5750	7150
Grosellas	1300	1950	2600	3300	4950	6550	8150
Ciruelas	1250	1800	2450	3100	4650	6150	7650
Fresas	1200	1800	2400	3000	4500	6000	7500
Cerezas deshuesadas	1300	1950	2600	3300	4950	6550	8150

QUIÉNES SOMOS

Unidex es el mayor productor de túneles de congelación de Polonia. La empresa fue fundada en 1992 por ingenieros con muchos años de experiencia en la industria alimentaria.

Somos una empresa familiar con una larga tradición y capital 100% polaco. Nuestro conocimiento, experiencia en la industria de la refrigeración desde 1980, así como relaciones de confianza con socios, proveedores y clientes son los valores que garantizan el éxito. Como fabricante de túneles de congelación de alimentos, fabricamos y montamos más de 25 túneles cada año, con un nivel de exportación de alrededor del 70%. Los dispositivos de la más alta calidad que ofrecemos son creados por un equipo de ingenieros competentes de varios departamentos que cooperan entre sí: construcción, investigación y desarrollo, automatización y servicio. Los componentes de nuestros túneles se fabrican en nuestra fábrica o son suministrados por proveedores acreditados y confiables.

Valoramos mucho la experiencia de nuestros clientes y abordamos cada proyecto de forma individual, siendo flexibles en las soluciones propuestas.

OTROS PRODUCTOS UNIDEX

túneles espirales



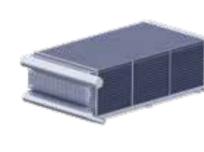
túneles IQF Compactos



transportadores en espiral



intercambiadores de Calor



UNIDEX EN EL MUNDO



UNIDEX[®]
freezing tunnels

¡ Capturar el
verdadero
sabor !

- ▶ Universalidad
- ▶ Fiabilidad
- ▶ Rendimiento
- ▶ Seguridad



Túnel
de congelación
de lecho fluidizado 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

TÚNEL DE CONGELACIÓN DE LECHO FLUIDIZADO IQF

El **túnel de congelación de lecho fluidizado (IQF)** es el dispositivo de congelación rápida más popular. Usando la tecnología de fluidización, el producto procesado se comporta como un líquido en ebullición: el aire impulsado por ventiladores fluye a través del evaporador y luego a través de la cinta perforada, haciendo que el producto se mueva, evitando que se pegue entre sí. El efecto de la operación del túnel es un producto completamente congelado, suelto y separado que conserva su verdadero sabor, ¡listo para envasar!



IDEAL PARA CONGELAR



frutas



verduras



champiñones



hierbas



pecados y mariscos



porciones de carne

CONSTRUCCIÓN DEL TÚNEL IQF

VENTANA DE INSPECCIÓN

Permite el control del proceso de fluidización y el funcionamiento de los componentes sin entrar dentro del túnel



ALIMENTADOR VIBRANTE

Asegura el suministro uniforme del productos y el escurrido parcial del agua de la superficie del mismo. Controlado por el panel táctil con 9 frecuencias de vibración ajustables.



SISTEMA EXTERNO DE LAVADO Y SECADO DE LA 1ª CINTA

Instalado sobre una estructura en la parte frontal del túnel, permite el lavado y secado periódico de la primera cinta durante el proceso de congelación, sin necesidad de parar el túnel. Puede trabajar en modo manual o automático (en intervalos de 15 minutos).

PANEL TÁCTIL

Instalado en la puerta del cuadro de control, permite el control del funcionamiento de todos los componentes del túnel sin necesidad de entrar a su interior.

SISTEMA PULSANTE

El sistema pulsante consiste en un by-pass automático del aire trabajando bajo la 1ª cinta. Abriendo y cerrando el flujo de aire producimos un cambio de presión bajo la 1ª cinta lo cual previene que el producto se pegue y se aglutine. Regulación de la velocidad de giro del sistema pulsante mediante variador de frecuencia - panel de control.



CINTA

Cinta modular perforada Intralox diseñada para túneles IQF. Fabricada en acetal azul.



TOLVAS DE SALIDA

Tolva de salida adaptada a las especificaciones del producto y a los requerimientos del cliente.



UDS

Dispositivo para eliminar la escarcha de los evaporadores mediante el uso de chorros de aire comprimido. Extiende el tiempo de trabajo del túnel entre desescarches hasta 22 horas.



EVAPORADORES

Galvanizado, suministrados para amoníaco o freón fabricados por Unidex. Posibilidad de suministro para CO2 o en acero inoxidable.

