



CẤP ĐÔNG - BELT LƯỚI MÁY CẤP ĐÔNG IQF

Sản xuất bởi Năm Dũng

Giải pháp cấp đông
sản phẩm tối ưu

Máy cấp đông IQF lưới - sản xuất bởi Năm Dũng - là thiết bị dùng để cấp đông các loại sản phẩm như: tôm, cá, thực phẩm và các loại nông sản khác với độ hoàn thiện và năng suất cao. Hoạt động liên tục, mức tiêu thụ năng lượng tối thiểu, tối ưu chi phí sản xuất, có thể tích hợp hệ thống LVS và điều khiển PLC, hỗ trợ kết nối từ xa.



**Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa.*

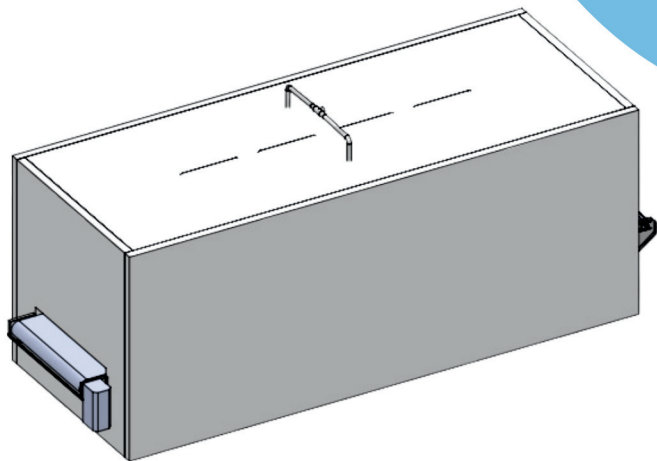
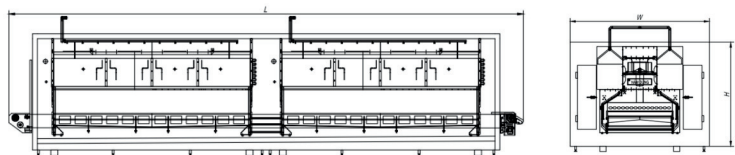
Vui lòng quét
QR code để xem
video về sản phẩm.



Việc sử dụng thông tin này là miễn phí miễn là bạn không sao chép, phân phối hoặc sử dụng hoặc lạm dụng thông tin này bằng bất kỳ cách nào. Bạn chỉ có thể tái sử dụng thông tin này theo quy định của pháp luật. Không được phép tái sử dụng văn bản, tài liệu hình ảnh hoặc tài liệu liên quan khi không có sự cho phép bằng văn bản.

(08) 3751 0725
35 Hồ Học Lãm, Hồ Chí Minh, Việt Nam
www.namdung.vn

THÔNG SỐ KỸ THUẬT



MÔ TẢ	IQF 500	IQF 750	IQF 1000	IQF 1500
Công suất thiết bị (kg/h)	500	750	1000	1500
Công suất dàn lạnh để thiết bị đạt Te = -45 độ C	100	140	200	
Chiều rộng belt (mm)	1500 hoặc 1800 (Có thể đạt 2200 theo yêu cầu đặc biệt)			
Cấu trúc belt	Lưới Eyelink SS304 hoặc Măt cáo (phù hợp trong sản xuất thực phẩm)			
Nhiệt độ đầu vào/đầu ra (độ C)	Nhiệt độ đầu vào: ≤ 10 / Nhiệt độ đầu ra: -18 (nhiệt độ tâm)			
Thời gian cấp đông sản phẩm (phút)	3 đến 30			
Thời gian giữa 2 lần rã đông	≤ 20 giờ			
Phương pháp rã đông dàn lạnh	Nước hoặc Gas nóng			
Môi chất làm lạnh	Chất làm lạnh tự nhiên NH3			
Nhiệt độ trong buồng đông (độ C)	-38 đến -42			

*Để biết thêm thông tin, vui lòng gửi yêu cầu đến hộp thư namdung-co@namdung.vn



Vui lòng quét
QR code để xem
video về sản phẩm.

(08) 3751 0725
35 Hồ Học Lãm, Hồ Chí Minh, Việt Nam
www.namdung.vn