

REFROIDISSEUR
REFX

Pour le refroidissement et/ou le pré-séchage de biscuits
type céréales et pet snacks

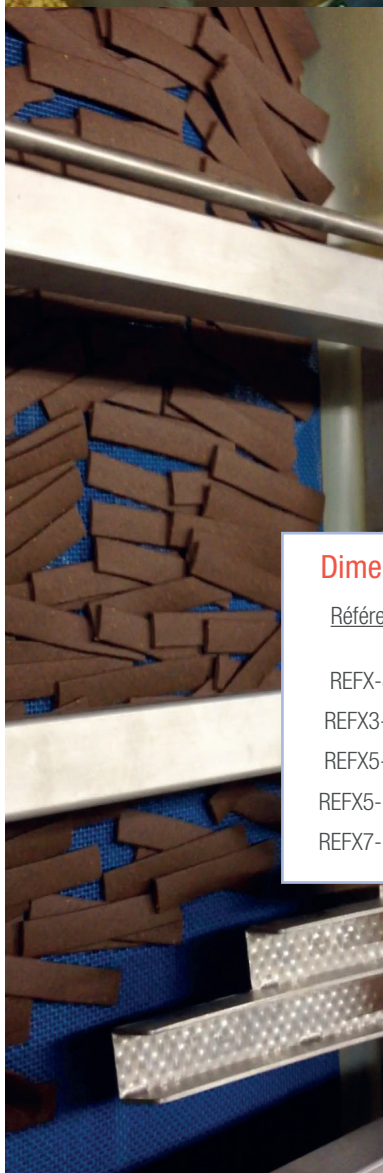
- Répond aux besoins de refroidissement de produits en ligne.
- Intégration facile sur ligne de production grâce à son encombrement réduit.
- Multiples réglages possibles pour obtenir le refroidissement parfait de votre produit.
- Conception mécano-soudée en acier peint ou tout inox.

Le refroidisseur à bandes multi-étages développé par IMMEQUIP repose sur un concept simple d'échange air/produit. Un grand volume d'air en simple flux passe ainsi au travers de la couche de produit pour refroidir ce dernier.

La hotte à fort volume d'aspiration permet le captage et l'extraction de l'air vers l'extérieur de vos locaux. Plus l'air ambiant est frais et meilleur sera le refroidissement.

Le nombre de niveaux ainsi que la largeur des bandes de convoyeurs forment une surface d'échange importante.

Le changement de niveau assure le brassage et donc la parfaite homogénéité du refroidissement.



Dimensions standard

Référence	Étages	Largeur utile	Dimensions en mm	Surface d'échange	Capacité d'extraction	Puissance élec.
REFX-800	1	750 mm	L 5260 x l 1470 x H 2160	2,8 m ²	5500 m ³ /h	3 kW/400 V
REFX3-400	3	390 mm	L 5130 x l 875 x H 2360	4 m ²	11000 m ³ /h	5 kW/400 V
REFX5-400	5	390 mm	L 5130 x l 875 x H 2800	7 m ²	11000 m ³ /h	6 kW/400 V
REFX5-1000	5	980 mm	L 5130 x l 1475 x H 2800	15 m ²	16500 m ³ /h	8 kW/400 V
REFX7-1400	7	1340 mm	L 6370 x l 1930 x H 3160	38 m ²	22000 m ³ /h	11 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

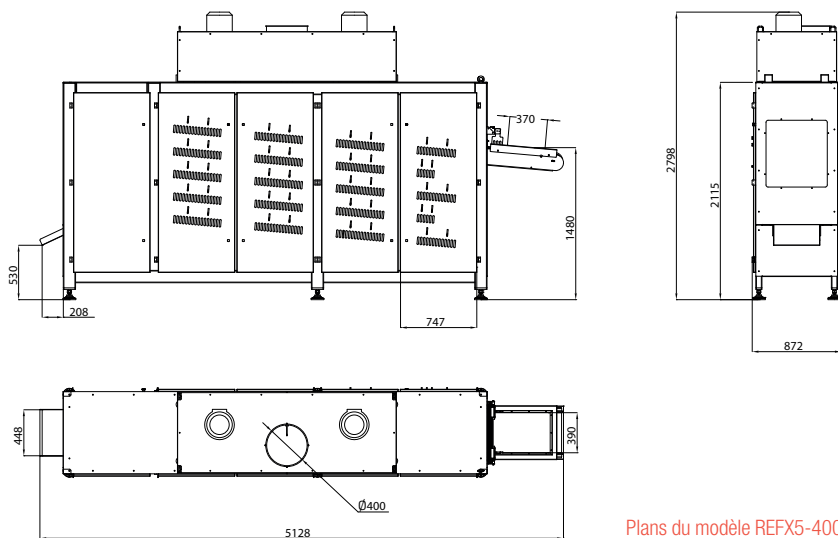
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08

Fax. : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE REF5-400

- Ensemble châssis vissé et mécano-soudé acier peint RAL 9006.
- Toutes pièces en contact avec le produit en inox 304 I.
- Entraxe des bandes longueur 4000 mm. Largeur utile 390 mm.
- Refroidissement utile sur 5 étages soit 7 m².
- Equipé de 5 bandes à mailles PU bleu de 2 x 2 mm à bords renforcés en U soudés.
- Tambours d'entraînement Ø 138 mm revêtus nitrile blanc.
- Sole de glissement ajourée par ronds inox Ø 10 mm inox.
- Entraînement par pignons, chaînes et motoréducteur SEW, puissance 1,5 kW.
- Vitesse de bande ajustable pour un temps de séjour de 3 à 13 minutes.
- Groupe de ventilation 2 x 5500 m³/h avec capot d'insonorisation.
- Gaine de rejet Ø 400 mm.
- Peigne de répartition pneumatique sur l'entrée.
- Commande par pupitre opérateur tactile. Gestion de recettes intégrée.
- Tension 400 Volts (+5 / -10 %) TRI + terre 50/60Hz.
- Puissance 6 kW suivant modèle.
- Air comprimé 5 bars. Consommation Air Comprimé 600 NI/min.



Plans du modèle REF5-400

Exemples d'applications

- Refroidissement céréales prêtes à consommer avant enrobage
- Refroidissement biscuits pet snacks
- Refroidissement et pré-séchage céréales floconnées, etc.

REFROIDISSEMENT DE BISCUITS

CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08

Fax : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

