



ER-SF&ER-DSF Series

SPIRAL HIZLI ŞOK DONDURUCU VE SOĞUTUCULAR - IQF



HIZLI ŞOK DONDURUCU - IQF Çözümleri

Model	Kapasite	Ürün Giriş Sıcaklığı (°C)	Ürün Çıkış Sıcaklığı (°C)	Soğutma Kapasitesi (kw)	Soğutucu Akışkan	Evaporator Kapasitesi (kw)	Oda boyutları L*W*H (m)	Bant Geniřliđi*
ER-SF200 (Spiral)	200KG/H	15°C	-18°C	40 kw	R717/R404/R744	45KW (±40°C)	4.0*3.3*2.1m	600mm
ER-SF300 (Spiral)	300KG/H			52 kw	R717/R404/R744	60KW (±40°C)	4.9*4.1*2.5m	600mm
ER-SF400 (Spiral)	400KG/H			65 kw	R717/R404/R744	70KW (±40°C)	4.9*4.1*2.5m	600mm
ER-SF500 (Spiral)	500KG/H			85 kw	R717/R404/R744	90KW (±40°C)	6.85*5.0*2.9m	600mm
ER-SF750 (Spiral)	750KG/H			120 kw	R717/R404/R744	150KW (±40°C)	6.85*5.0*2.9m	600mm
ER-SF1000 (Spiral)	1000KG/H			170 kw	R717/R404/R744	180KW (±40°C)	6.85*5.0*3.3m	600mm
ER-DSF1500 (Çiftli Spiral)	1500KG/H			240 kw	R717/R744	240KW (±40°C)	10*7*3m	600mm
ER-DSF2000 (Çiftli Spiral)	2000KG/H			315 kw	R717/R744	320KW (±40°C)	10*7*3.5m	600mm
ER-DSF2500 (Çiftli Spiral)	2500KG/H			360 kw	R717/R744	380KW (±40°C)	10*7*4m	600mm
ER-DSF3000 (Çiftli Spiral)	3000KG/H			465 kw	R717/R744	480KW (±40°C)	10*7*4m	600mm

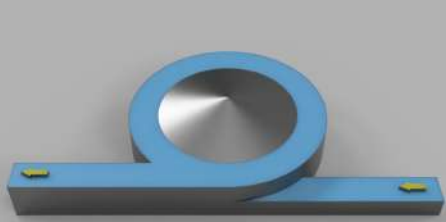
*Bant genişliği tasarım aşamasında belirlenecektir. Standart 600 mm-914 mm olarak farklılık gösterebilir.



ER-SF&ER-DSF Series

SPİRAL HIZLI ŞOK DONDURUCU VE SOĞUTUCULAR - IQF

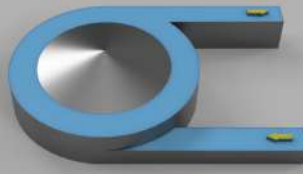
Spiral Freezer ve Cooler'lar çok çeşitli sektörlerde üretim süreçlerinde kullanılır. Özellikle meyve ve sebze, ekmek ve hamur işlerinin, et ve kümes hayvanlarının, dondurma, balık ve deniz ürünlerinin ve hazır yiyeceklerin ön soğutması ve şoklanması için tasarlanmıştır.



Direkt geçiş



90° dönüş



180° dönüş



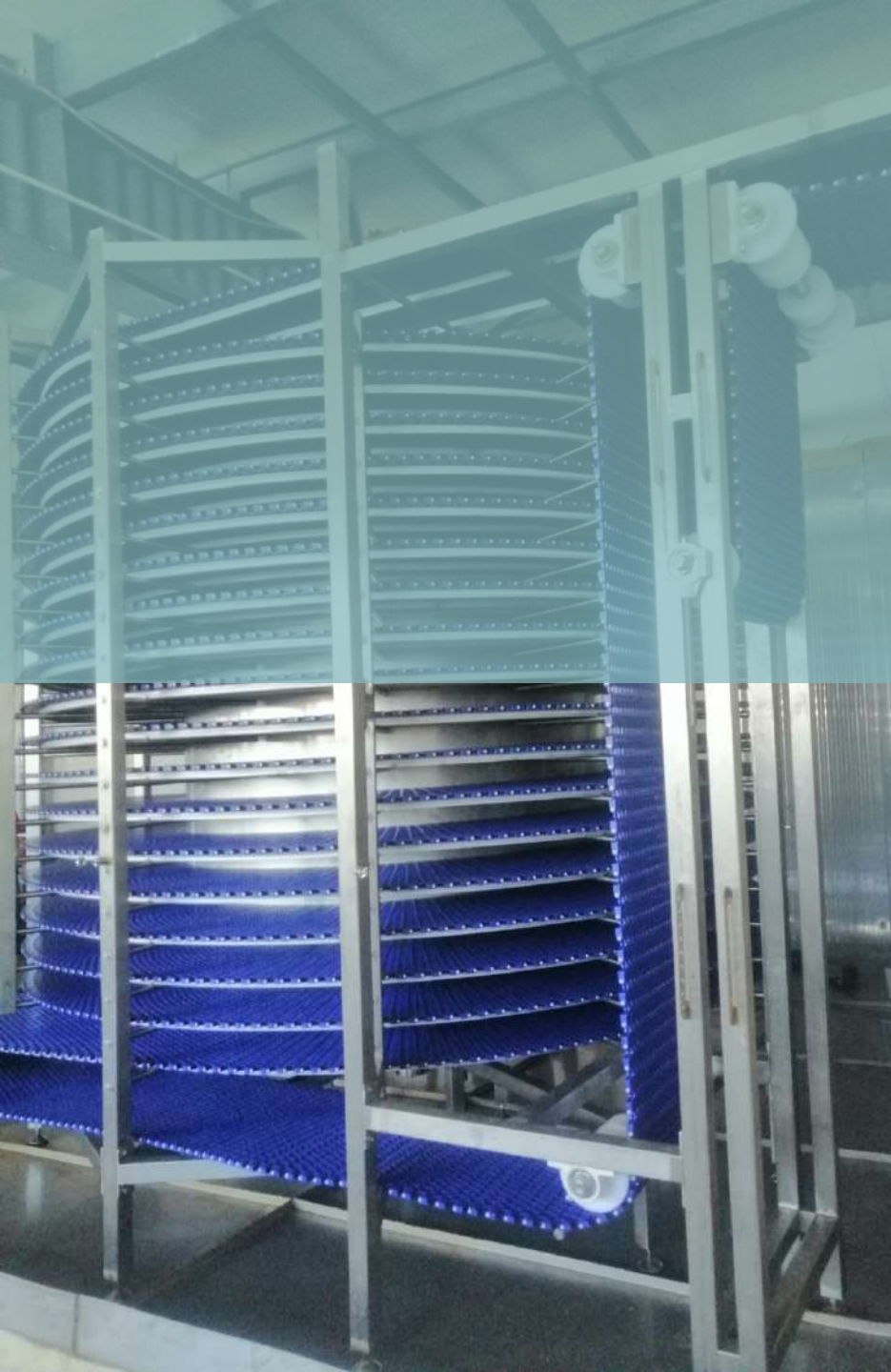
270° dönüş

- ✓ meyve ve sebze
- ✓ kırmızı ve beyaz et

- ✓ dondurma
- ✓ balık ve deniz ürünleri

- ✓ ekmek ve hamur işleri
- ✓ hazır gıda





MÜŞTERİYE ÖZEL MÜHENDİSLİK ÇÖZÜMLERİ

- ✓ Proje ihtiyaçlarına göre 200 kg/h ile 3000 kg/h arasında değişen kapasiteler ile,
- ✓ Uygulama ihtiyaçlarına göre plastik ve çelik konveyör bant seçenekleri.

Yapım, Yapı ve Tasarım Detayları

- Paslanmaz çelik SS 304 konveyör bant veya plastik konveyör bant;
- Paslanmaz çelik SS 304 soğutma kulesi tüm bileşenleri ile,
- Minimum 5 m/s ürün üzerinden geçen hava hızı,
- Alüminyum soğutucu bataryada değişken kanat aralıkları,
- Eksenel fanlar: Alüminyum alaşımlı paslanmaz çelik fanı, az elektrik tüketimi
- Şok evaporatör sıcak gaz defrost özellikli ve drenaj hatlarında izolasyon,
- PLC kontrol, kullanıcı dostu dokunmatik dijital ekran ve emniyet sistemi,
- ABB, Schneider veya Siemens motor kontrol ekipmanları -VDF
- Şok oda kapılarında rezistanslı ısıtıcılar,
- Duvar ve zemin izolasyonları paslanmaz çelik lamine edilmiş 150mm PU sandviç panel donatı,
- Alttan Giriş-Alttan Çıkış ve 1250kg /saat üzerindeki kapasitelere uygun Çift Spiralli Freezer seçeneği,

Erkasis ayrıca ürün giriş çıkış yükseklikleri ve yönleri, ürün tipi, ürün boyutu, tesis yapı özellikleri vb. birçok değişkene göre değişen tasarım seçenekleri ile müşteriye özel çözümler sunar.



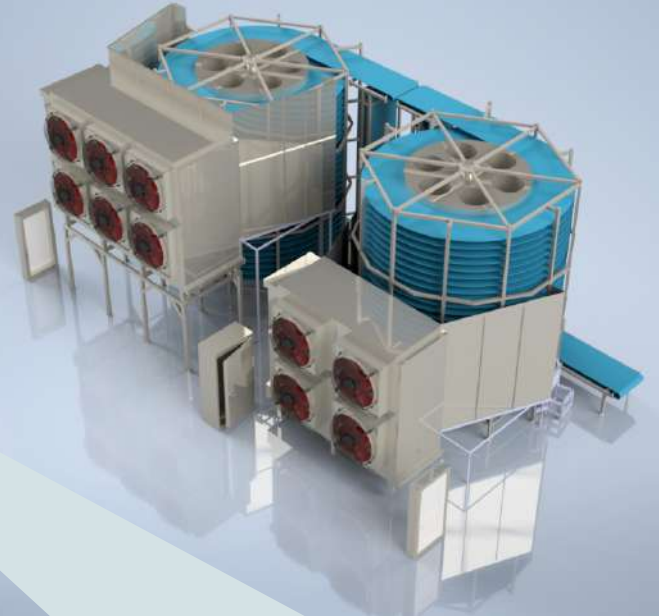
YAPIM, YAPI VE TASARIM DETAYLARI

- ✓ HACCP ve Gıda Güvenliđi göz önünde bulundurularak tasarlanmış muhafaza, güvenli kullanım sağlar ve kontaminasyondan korur.



AIR FLOW

- ✓ Özel tasarlanmış Gelişmiş Hava Akışı ile tüm seviyelerde homojen sıcaklık, ısı transferi ve ürün dehidrasyonunun önlenmesi.
- ✓ Otomatik kontrol sayesinde akış ve yük değişimi yönetimi.



ENERJİ VERİMLİLİĞİ UYGUN TOPLAM MALİYET

- ✓ Uygulamaya özel SCADA, PLC yazılımları ile enerji verimliliği.
- ✓ Düşük arıza oranı, optimum işletme maliyeti.





ER-SF&ER-DSF Series

SPIRAL HIZLI ŞOK DONDURUCU VE SOĞUTUCULAR - IQF