Промышленные холодильные камеры шоковой заморозки - быстрая заморозка!

Промышленные холодильные камеры шоковой заморозки предназначены для быстрой заморозки продукта в воздушной охлаждаемой среде на стеллажах, тележках или подвесных путях. **«ФЕАМ-инжиниринг»** предлагает Вам камеры шоковой заморозки воздухом, которые могут быть использованы в следующих областях применения:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [http://feam-ing.ru/mambots/content/dynamicImage/cache/301361588_200_149_200_149.790794979_0_0_80_catalog_08_clip_image016.jpg](http://feam-ing.ru/images/stories/catalog/08_clip_image016.jpg) | [http://feam-ing.ru/mambots/content/dynamicImage/cache/301361588_200_149_200_149.790794979_0_0_80_catalog_08_clip_image006.jpg](http://feam-ing.ru/images/stories/catalog/08_clip_image006.jpg) | [http://feam-ing.ru/mambots/content/dynamicImage/cache/301361588_200_149_200_149.790794979_0_0_80_catalog_08_clip_image008.jpg](http://feam-ing.ru/images/stories/catalog/08_clip_image008.jpg) |

**Шоковая заморозка парного мяса** - Парное мясо говядины, баранины в тушах, полутушах или четвертинах температурой около +38°С закатывается на подвесных путях в камеру быстрой заморозки, где замораживается до температуры в толще мяса -8°С. Промышленная холодильная камера шоковой заморозки имеет температуру охлаждающего воздуха от -25 до -35°С. Продолжительность замораживания в зависимости от температуры в камере быстрой заморозки, скорости циркуляции охлаждающего воздуха и толщины продукта составляет от 18 до 36 часов.

**Быстрая заморозка охлажденного мяса** - Охлажденное мясо говядины, свинины, баранины в тушах, полутушах или четвертинах с температурой 0…+4°С закатывается на подвесных путях в камеру шоковой заморозки, где замораживается до температуры в толще тела -8°С. Промышленная холодильная камера шоковой заморозки имеет температуру охлаждающего воздуха от -25 до -35°С. Продолжительность замораживания в зависимости от температуры в камере шоковой заморозки, скорости циркуляции охлаждающего воздуха и толщины продукта составляет от 12 до 24 часов.

**Шоковая заморозка мясных субпродуктов** - Мясные субпродукты (куски мяса, печень, почки, языки, желудки, сердце, мозги) замораживаются в камерах быстрой заморозки с температурой воздуха -35°С на закатываемых тележках или стационарных стеллажах. Продолжительность замораживания в зависимости от вида и толщины продукта составляет от 3 до 6 часов.

**Быстрая заморозка полуфабрикатов** - Полуфабрикаты мясные, овощные, тестовые или комбинированные (котлеты, шницели, бифштексы, фрикадельки, голубцы, пельмени, вареники и т.п.) замораживаются при температуре воздуха от -35 до -37°С. При охлаждении продуктов используются промышленные холодильные камеры шоковой заморозки. Полуфабрикаты температурой от 0 до +15°С вручную или с помощью конвейера закатываются в камеру шоковой заморозки, где охлаждаются до температуры -18°С. Продолжительность замораживания составляет от 40 минут до 3 часов.

**Быстрая заморозка готовых блюд** - Готовые блюда (горячие вторые блюда и супы, пицца, блины, чебуреки, салаты и т.п.) замораживаются при температуре воздуха от -35 до -37°С. При охлаждении продуктов используются промышленные холодильные камеры шоковой заморозки. Продукты температурой +20…+70°С, закатываются в камеру быстрой заморозки, где охлаждаются до температуры -18°С. Продолжительность замораживания в зависимости от вида и толщины продукта составляет от 1 до 5 часов.

**Шоковая заморозка мяса птицы** - Мясо птицы (тушки, грудки, окорока, бедра, крылья) охлаждается в камерах быстрой заморозки с температурой воздуха -35°С на закатываемых тележках или стационарных стеллажах. Продолжительность замораживания в зависимости от вида и толщины мяса составляет для заморозки на тележках от 2 до 8 часов, а на стеллажах в коробках - от 4 до 24 часов.

**Быстрая заморозка рыбы** - Рыба охлаждается в камерах шоковой заморозки на закатываемых тележках, стационарных стеллажах или подвесных путях. Температура в камерах быстрой заморозки рыбы поддерживается на уровне -25…-35°С. Рыба замораживается до температуры -18°С.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [http://feam-ing.ru/mambots/content/dynamicImage/cache/301361588_200_149_200_149.790794979_0_0_80_catalog_08_clip_image012.jpg](http://feam-ing.ru/images/stories/catalog/08_clip_image012.jpg) | [http://feam-ing.ru/mambots/content/dynamicImage/cache/301361588_200_149_200_149.790794979_0_0_80_catalog_08_clip_image014.jpg](http://feam-ing.ru/images/stories/catalog/08_clip_image014.jpg) | [http://feam-ing.ru/mambots/content/dynamicImage/cache/301361588_200_149_200_149.790794979_0_0_80_catalog_08_clip_image002.jpg](http://feam-ing.ru/images/stories/catalog/08_clip_image002.jpg) |