

THIẾT BỊ CẤP ĐÔNG SIÊU TỐC THERMO JACK

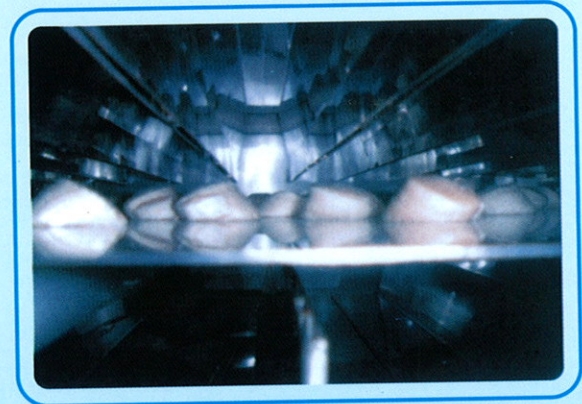
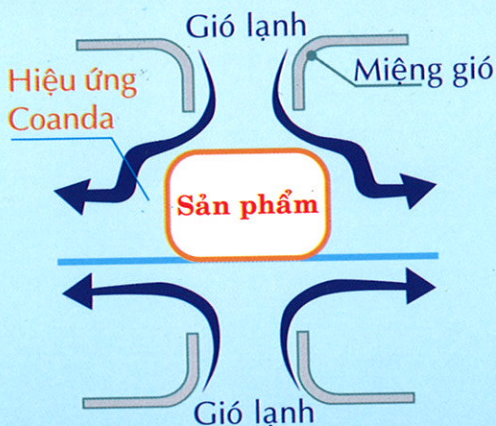


**ĐÔNG NHANH
TIẾT KIỆM ĐIỆN NĂNG
NHỎ GỌN**

HIỆU ỨNG COANDA ?

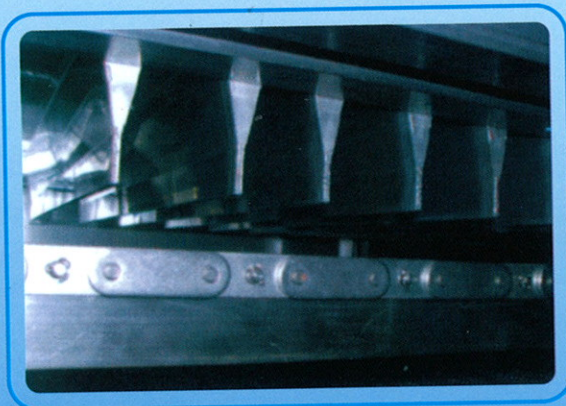
Công suất cấp đông của băng chuyền Thermo-Jack được nâng cao do kiểm soát được vận tốc gió, nhờ khoảng cách miệng gió bên trên và bên dưới sản phẩm mà luồng không khí lạnh sẽ tiếp tục luân chuyển và bao bọc toàn bộ bề mặt sản phẩm từ trên xuống dưới làm tăng hiệu suất trao đổi nhiệt.

Nguyên lý cấp đông băng chuyền phẳng

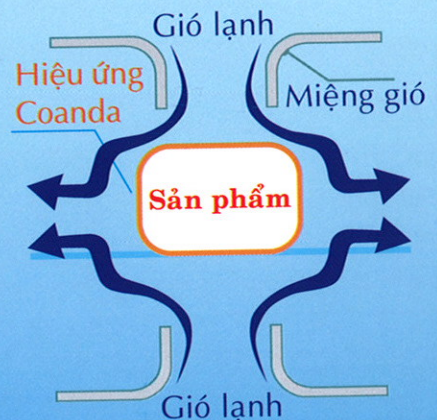
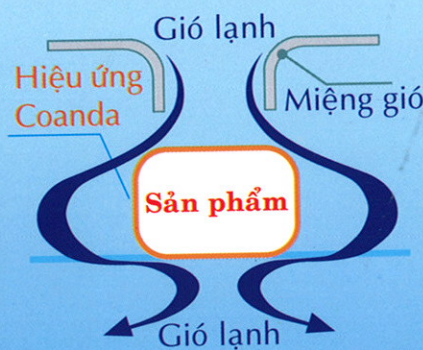


Băng Chuyền Phẳng

Nguyên lý cấp đông băng chuyền lưới



Băng Chuyền Lưới



HỆ THỐNG DÒNG
COANDA THẲNG ĐỨNG
Rút ngắn thời gian đông
khoảng 1/4 - 1/3.

ĐÔNG NHANH

Thời gian đông nhanh
bảo đảm độ tươi của
sản phẩm và tỉ lệ
sinh lợi cao.

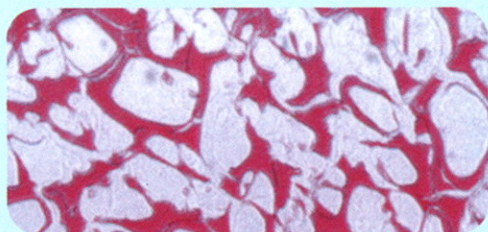
CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM TỐT

Cấu trúc đơn giản và
lựa chọn đa dạng đáp
ứng các yêu cầu vệ sinh
an toàn thực phẩm ...

HỢP VỆ SINH

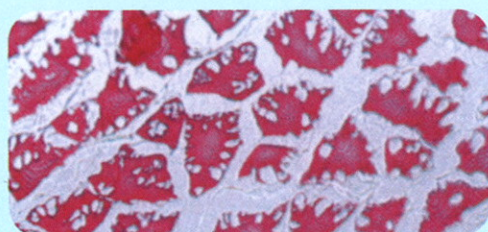
TỶ LỆ SINH LỢI LỚN

Cấu trúc tế bào cá ngừ đông lạnh



Đông chậm bằng IQF truyền thống

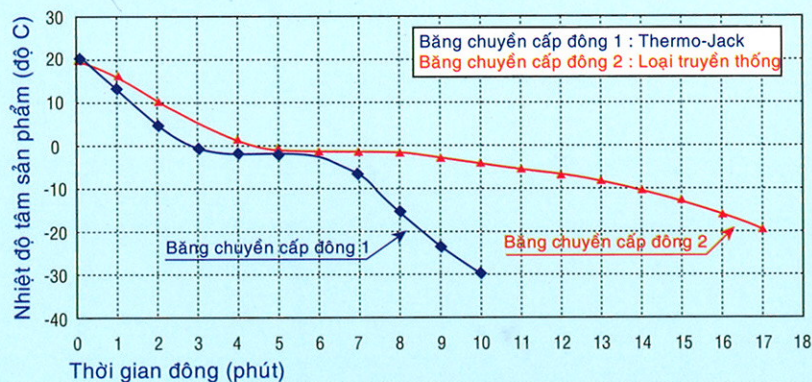
- Đông chậm bằng IQF truyền thống phá vỡ cấu trúc tế bào do tinh thể nước đá gây ra trong quá trình cấp đông.



Đông nhanh bằng Thermo-Jack

- Đông nhanh bằng Thermo-Jack không gây ra tinh thể nước đá lớn, giữ được cấu trúc tế bào và chất lượng sản phẩm.

Bảng so sánh thời gian đông giữa Thiết bị cấp đông siêu tốc Thermo-Jack và Thiết bị cấp đông truyền thống



Băng Chuyển Phẳng

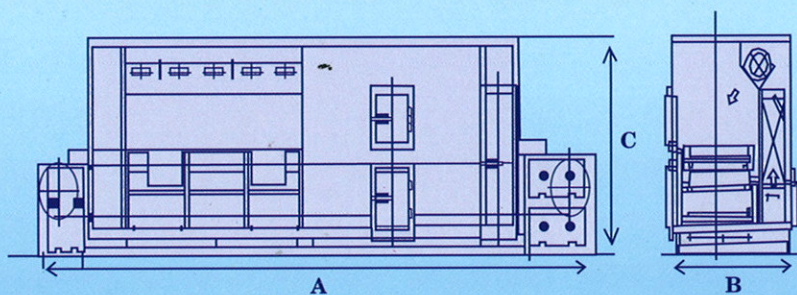


Thermo-Jack



Băng Chuyển Lưới

KÍCH THƯỚC



MODEL		DÀI A (mm)	RỘNG B (mm)	CAO C (mm)
12	06	9,100	2,300 KHÔNG GỒM BỂ DÂY CỬA	2,700
	09	12,100		
	12	15,100		
15	06	9,100	2,800 KHÔNG GỒM BỂ DÂY CỬA	2,900
	09	12,100		
	12	15,100		
20	06	9,100	3,500 KHÔNG GỒM BỂ DÂY CỬA	3,100
	09	12,100		
	12	15,100		

Chi phí vận hành thấp hơn đáng kể, so với cấp đông bằng CO2 và Nitrogen lỏng ...

TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

Thời gian cấp đông nhanh cho phép chiều dài tổng thể ngắn, nên yêu cầu về diện tích lắp đặt nhỏ hơn.

NHỎ GỌN

CẤU TRÚC

Thermo-Jack

BĂNG CHUYỀN LƯỚI

- Không có vết lưới trên sản phẩm sau khi đông.
- Lý tưởng cho sản phẩm đẹp có bề mặt tiếp xúc lớn.
- Dễ dàng lấy sản phẩm ra khỏi băng tải nhờ vào việc tăng sự cấp đông từ bề mặt đáy.

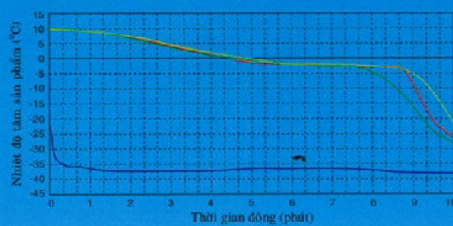
- Chiều rộng belt đa dạng đáp ứng nhu cầu khách hàng.
- Nhiều loại belt để lựa chọn.

Thermo-Jack

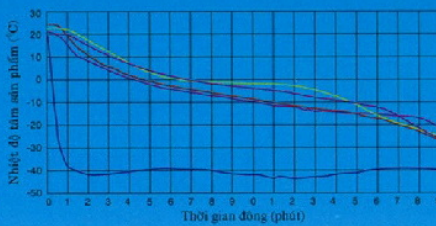
BĂNG CHUYỀN PHẪNG

THỜI GIAN ĐÔNG CỦA MỘT SỐ SẢN PHẨM THAM KHẢO

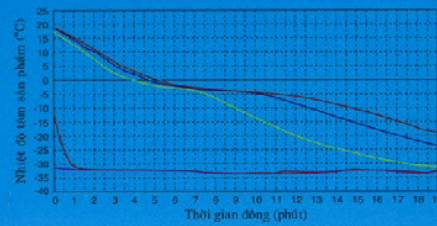
Râu Bạch Tuộc



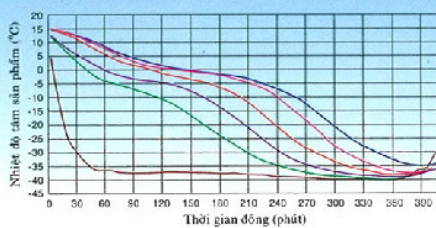
Sushi, Nobashi đông khay



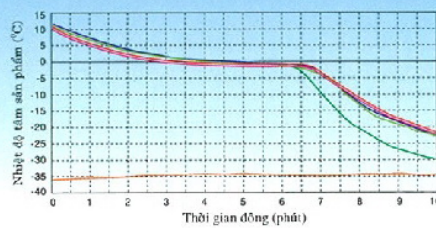
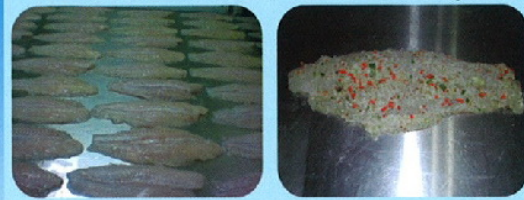
Chả Giò



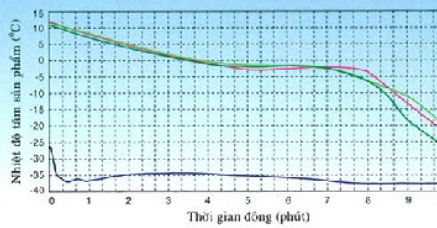
Tôm 4-9g/con



Cá Basa Fillet, Fillet tẩm bột



Thơm cắt khoanh



MYCOM
MAYEKAWA MFG. CO., LTD.

HEAD OFFICE :

14-15 Botan 3, Koto-Ku, ToKyo, 135-8482, JAPAN

Tel : ++81 - 3 - 3642 - 8181 Fax : ++81 - 3 - 3643 - 7094

MAYEKAWA VIETNAM CO., LTD. :

4FL, OSC-VTP Building, No.8, Nguyen Hue St., Dist.1, Ho Chi Minh City, Vietnam

Phone : (84.8) 3825 6917 - 3825 6918 - 3822 1736 / Fax : (84.8) 3825 6919

share by dungkuenling@gmail.com