



**DSI PFP 2000**

## АВТОНОМНЫЕ ПЛИТОЧНЫЕ СКОРОМОРОЗИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ СЕРИИ DSi PFP 2000 (ДАНИЯ)

### ПОЧЕМУ DSi PFP 2000?

- Аппараты серии PFP 2000 представляют собой автономный блок с двухступенчатым компрессорным агрегатом и системой хладагента затопленного типа, что обеспечивает высокую интенсивность замораживания и низкое энергопотребление
- Аппарат спроектирован с учетом самых жестких гигиенических стандартов; при этом использованы тщательно подобранные конструкционные материалы
- Все это гарантирует длительную безотказную работу и низкие эксплуатационные затраты.
- Скороморозильные аппараты серии PFP 2000 могут поставляться с разнообразным дополнительным оборудованием, которое обеспечивает универсальность их использования
- Используемые хладагенты: R22 или R717 (аммиак)
- Изоляция, не содержащая фреон
- Подходят как для наземного, так и морского использования

Аппараты серии DSi PFP 2000 используются, главным образом, для замораживания:

- Морепродуктов, таких как рыба, рыбное филе, креветки, икра, кальмары и т.д.
- Овощей, таких как резаный шпинат, капуста, морковь и т.д.
- Мяса, мясного фарша и субпродуктов
- Мякоти и концентратов
- Полуфабрикатов

### КОНСТРУКЦИЯ

Аппарат PFP 2000 является компактным автономным плиточным скороморозильным аппаратом, который готов к эксплуатации сразу же после подключения его к системе охлаждающей воды и сети электроснабжения.

### СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ

Встроенная холодильная установка включает высокоеффективный и надежный двухступенчатый компрессорный агрегат Sabroe (Дания), конденсатор для морской воды из медно-никелевого сплава (90%Cu/10%Ni) или из нержавеющей стали (для R717), отделиватель жидкости, полную трубную обвязку и электропроводку, систему регулирования температуры и все необходимые приборы автоматической защиты.

### ГИДРАВЛИЧЕСКАЯ СИСТЕМА

Гидравлическая система с двумя гидроцилиндрами обеспечивает одинаковую форму блоков продукта и постоянное давление контакта между плитами скороморозильного аппарата и продуктом. Система чрезвычайно легка в эксплуатации и обеспечивает легкое открытие и закрытие морозильных плит.

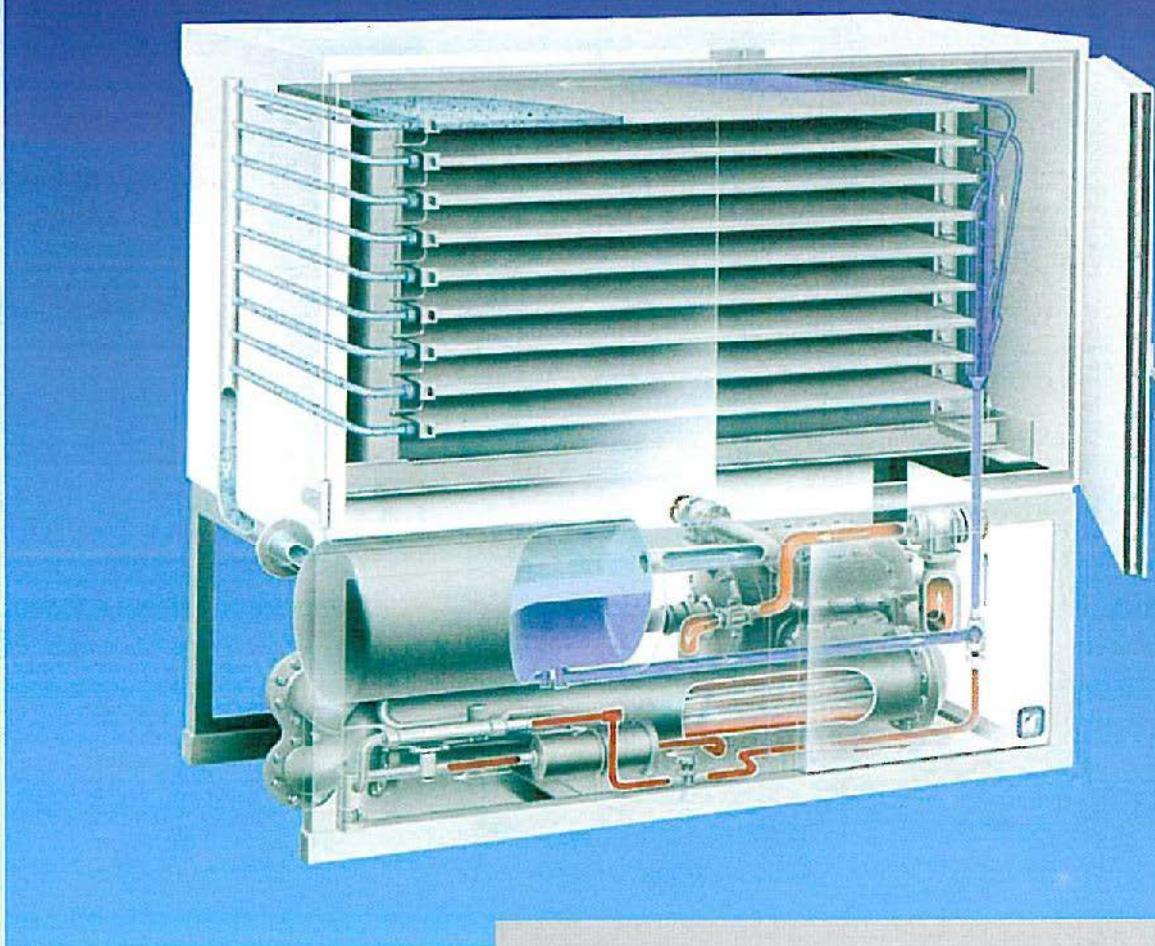
### ВЕРХНЯЯ СЕКЦИЯ

Верхняя секция аппарата представляет собой горячеоцинкованную стальную раму из легко очищаемого профиля. Фитинги шлангов подачи хладагента, сами шланги и гидравлические трубы изготовлены из нержавеющей стали. Тем самым агрегат надежно защищен от коррозии.

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ: [www.dsi-as.ru](http://www.dsi-as.ru)

Мы предлагаем также широкий спектр аппаратов DSi следующих типов:

- Вертикальные плиточные скороморозильные аппараты
- Горизонтальные плиточные скороморозильные аппараты
- Автоматические горизонтальные плиточные скороморозильные аппараты
- Автономные горизонтальные плиточные скороморозильные аппараты PFP с обдувом



#### ШКАФ

Шкаф изолирован 30-мм не поглощающими влагу ПВХ сэндвич-панелями с белой наружной поверхностью.

#### ДОСТУП В МОРОЗИЛЬНУЮ СЕКЦИЮ

Стандартное исполнение PFP 2000 предусматривает роликовые шторки на передней и задней стенках аппарата. Как вариант, вместо шторок могут быть установлены двусторчатые дверцы.

#### МОРОЗИЛЬНЫЕ ПЛИТЫ

Морозильные плиты изготовлены из пищевого алюминия и имеют гладкие поверхности для обеспечения хорошего контакта с замораживаемым продуктом. Благодаря этому достигается высокая интенсивность и качество замораживания любых продуктов.

#### ЩИТ УПРАВЛЕНИЯ

Электрические компоненты аппарата смонтированы в брызгозащищенном шкафу с классом защиты IP54. Там же находится автоматический пусковой переключатель "звезда-треугольник" компрессора.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Двусторчатые дверцы с двух сторон аппарата или закрывающий лист с одной из сторон
- Держатели поддонов с продуктом (для аппаратов, устанавливаемых на морских судах)
- Аппарат с вынесенным компрессорно-конденсаторным агрегатом
- Шкаф аппарата с покрытием из нержавеющей стали

#### Технические характеристики:

Размер плит:	1610x1230 мм
Количество морозильных станций:	от 6 до 10
Хладагент:	R22 или R717
Открытие плит:	32-80 мм (стандартно)

#### Габаритные размеры:

Длина:	2420 мм
Высота:	2100 мм
Ширина:	1500 мм
Масса:	3500 кг (max.)
Вход/выход охлаждающей воды:	DN80



A/S DYBVAD • STÅL • INDUSTRI

Parkvej 5 • DK-9352 Dybvad • Phone +45 98 86 42 99  
Fax +45 98 86 46 60 • E-mail: dsi@dsi-as.com  
www.dsi-as.com



000 «Эйркул»

191123, Санкт-Петербург, ул. Шпалерная, 32, лит. А, офис 6Н  
Телефон: +7(812) 327-38-21, 579-9865, Факс: +7 (812) 327-33-45  
www.dsi-dybavd.com, www.aircool.ru