



DESIGN FRIGO IMPIANTI



TUNNEL BIFLUSSO / BIFLOW TUNNEL

Frigoimpianti

italian food technology

FRIGO IMPIANTI s.r.l.
06083 Bastia Umbra (PG) Italy
Via dei Lecci, 18
Tel. + 39 075 801 04 89
info@frigoimpianti.it



www.frigoimpianti.it

Frigoimpianti

italian food technology

TUNNEL BIFLUSSO / BIFLOW TUNNEL



Il Tunnel Biflusso Frigo Impianti è una macchina compatta progettata per essere utilizzata nelle produzioni in linea, che permette di surgelare rapidamente o raffreddare velocemente tutti quei prodotti "sottili e piatti" che devono rimanere immobili sul nastro trasportatore durante il processo, come per esempio hamburger, filetti di carne e pesce, pasta sfoglia, nuggets ecc.

Questa macchina è perfetta anche per l'indurimento esterno di prodotti iniettati o per quelli che devono essere confezionati in skin pack. Il sistema di ventilazione consiste in condotti d'aria posti sopra e sotto il nastro che generano centinaia di getti d'aria ad alta velocità che colpiscono il prodotto in modo uniforme.



*Frigo Impianti **Biflow Tunnel** is a compact machine designed to be used in in-line productions, which allows quickly deep-freezing or fast-cooling all those "thin and flat" products that must remain motionless on the conveyor belt during the process, such as, for instance: hamburgers, meat and fish fillets, puff pastry, nuggets etc..*

This machine is also perfect for the external hardening of injected products or those ones that have to be skin packed. The ventilation system consists of air ducts placed above and below the belt that generate hundreds of high speed air jets that hit the product uniformly.

