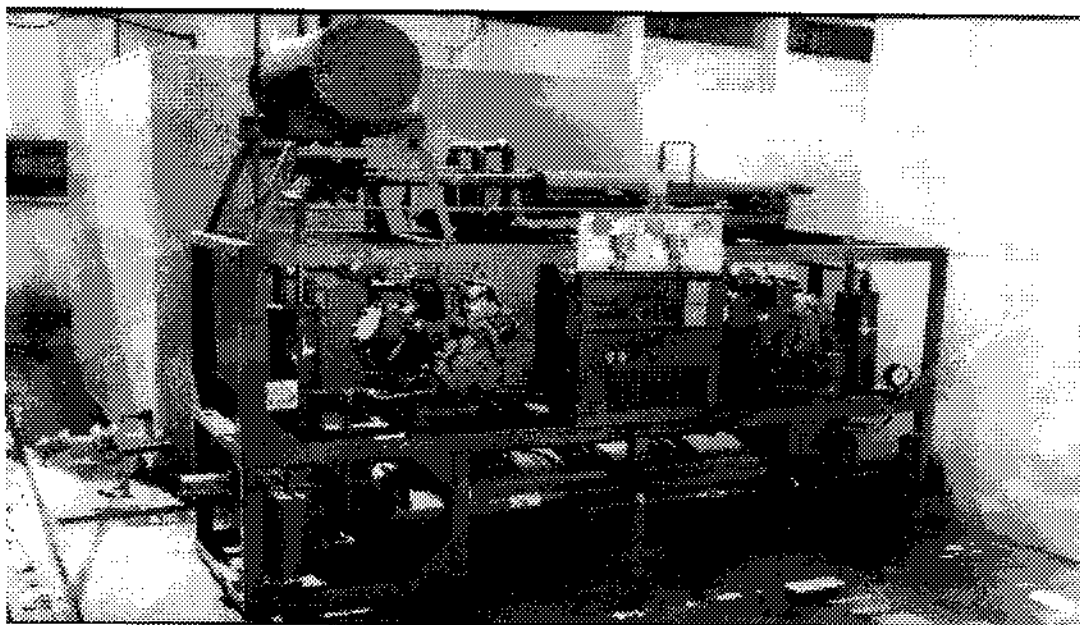




CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ DÂY CHUYỀN CẤP ĐÔNG HÀNG THUỶ, SÚC SẢN



Hệ thống thiết bị cấp đông 2 cấp theo nguyên lý máy lạnh ghép tầng ĐGT-3

- **Mô tả tính năng thiết bị:**

Dây chuyền thiết bị lạnh đông 2 cấp dạng máy nén ghép tầng bao gồm : Máy nén thấp áp , máy nén cao áp , thiết bị trung gian có làm lạnh tác nhân lỏng cao áp trước tiết lưu trung gian bằng thiết bị trao đổi nhiệt dạng ống xoắn ruột gà , thiết bị tách lỏng hoàn nhiệt , thiết bị thu hồi dầu và phân phối tự động , thiết bị tách dầu cao áp, thiết bị ngưng tụ và bình chứa cao áp , thiết bị bay hơi , hệ thống điều khiển và hiển thị dạng vi xử lý kỹ thuật số và các phụ kiện khác , tạo thành hệ thống đồng bộ có chứa năng ưu việt. Cấp đông trực tiếp bằng dàn bay hơi tấm bản (ĐTT) , cấp đông gián tiếp gió cưỡng bức bằng dàn bay hơi có cánh tản nhiệt (ĐGT) . Đặc tính kỹ thuật của các thiết bị như phầnsau .

- **Đặc tính kỹ thuật chính của hệ thống .**

Thông Số kỹ thuật	ĐGT-2	ĐTT-0,5	ĐGT-4	ĐTT-1	ĐGT-6	ĐTT-1,5
Công suất máy nén (H+L)KW	22	22	45	45	60	60
Nhiệt độ buồng đông(tủ đông)	-45°C	-55°C	-45°C	-55°C	-45°C	-55°C
Thời gian cấp đông /mẻ (Giờ)	8	3,5	8	3,5	8	3,5
Khối lượng sản phẩm /mẻ(kg)	2000	500	4000	1000	6000	1500
Nhiệt độ tâm sản phẩm	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C

Địa chỉ : TRUNG TÂM CHUYỂN GIAO CÔNG NGHỆ VÀ TƯ VẤN ĐẦU TƯ

Văn phòng giao dịch:

102/54 đường Trường Chinh - Hà Nội

Tel: 04. 8695640 Fax: 04. 8689131

Email: tttuvan@hn.vnn.vn

Trụ sở:

153/4, ngõ 34, phố Vĩnh Tuy - Hà Nội

Tel: 04. 8621163 - 6334270 - 8626342

Fax: 04.6337944



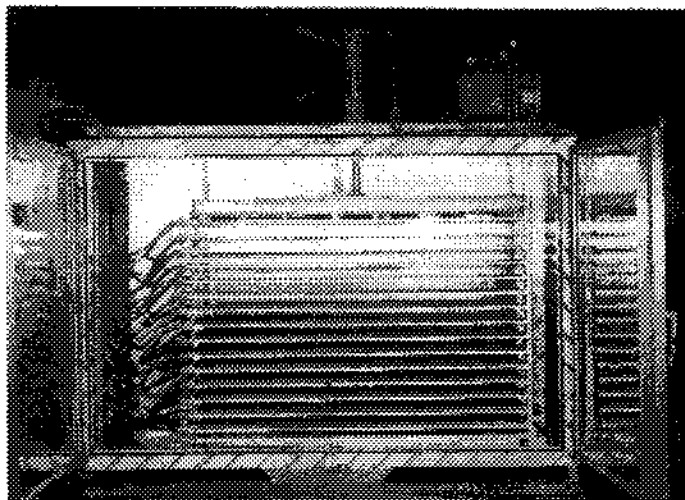
Xưởng chế biến hàng đông lạnh thủy sản (Cấp đông 3 tấn/mẻ, kho bảo quản đông 200 tấn)

Tại đảo Bạch-Long-Vĩ Hải Phòng

(Sản phẩm chuyển giao công nghệ và thiết bị của trung tâm với Công ty thương mại dịch vụ và xuất nhập khẩu Hải Phòng)

• **Hiệu quả khi sử dụng hệ thống lạnh đông tầng ghép 2 cấp.**

- Thiết bị lạnh đông 2 cấp ghép tầng phù hợp với điều kiện sản xuất ở Việt Nam do chủ động được trong thiết kế và chế tạo , tỷ lệ vật tư phải nhập ngoại chỉ khoảng 30% nên giá thành đầu tư ban đầu giảm từ 70% -50% so với thiết bị 2 cấp đồng bộ nhập khẩu . Hiệu quả sử dụng cao do tính đa chức năng, có thể chuyển đổi thành chế độ làm việc 1 cấp khi không cần nhiệt độ sôi bay hơi quá thấp nên khả năng khai thác năng suất lạnh cao .
- Tùy theo yêu cầu công nghệ của từng sản phẩm để chọn phương án cấp đông phù hợp , chúng tôi có thể thiết kế và chế tạo các loại chuyên dùng :
 - Cấp đông chậm dạng trao đổi nhiệt gián tiếp nhờ gió cưỡng bức ($-35^{\circ}\text{C} \div -45^{\circ}\text{C}$)
 - Cấp đông nhanh dạng trao đổi trực tiếp bằng dàn bay hơi tấm bản ($-50^{\circ}\text{C} \div -55^{\circ}\text{C}$)
 - Cấp đông nhanh tầng sôi trao đổi nhiệt gián tiếp gió cưỡng bức ($-40^{\circ}\text{C} \div -45^{\circ}\text{C}$)
- Sản phẩm sử dụng dây chuyền cấp đông 2 cấp ghép tầng , đảm bảo nhiệt độ tâm sản phẩm -18°C và thời gian cấp đông đạt yêu cầu công nghệ . Đối với sản phẩm là tôm , cá : Màu sắc , mùi vị tự nhiên đảm bảo tiêu chuẩn xuất khẩu . Giá thành cấp đông 270đ/ kg SP giảm khoảng 5%-7% so với đầu tư dây chuyền đồng bộ do phải chịu khấu hao cao hơn .



Tủ đông trực tiếp dạng dàn bay hơi tấm bản ĐTT-1