



**MACHINES BATCH HAUTE FREQUENCE
POUR TEMPERAGE/DECONGELATION
DE -20° C A -4/-2° C OU -2/0° C**

REF. RF 300 - RF 600 - RF 900

ECONOMIQUE



RF 600

SAIN

Les équipements industriels micro-ondes et hautes fréquences développés par SAIREM permettent de tempérer ou de décongeler rapidement des produits congelés (viande, volaille, poisson, produits de la mer, fruits, légumes, fromage...).

FIABLE

Notre gamme permet de traiter des produits congelés de 120 à 400 kg par heure de -20° C à -4/-2° C ou 50 à 200 kg par heure de -20° C à -2/0° C.

AVANTAGES :

RAPIDE

- sain : aucun développement bactériologique, respect des normes sanitaires, conservation de la qualité du produit,
- rapide : temps de traitement très court, flexibilité adaptée aux besoins de la production,
- fiable : très bonne maîtrise de la température,
- économique : gain de matière, travail en flux tendu, encombrement réduit, retour sur investissement très rapide.

ECONOMIQUE

REF. RF 300	
Fréquence	27,12 MHz ou 13,56 MHz
Puissance HF	6 kW
Puissance secteur	10 KVA
Tension	400 V, 3 phases, 50/60 Hz
Refroidissement	Par eau
Capacité	120 à 150 kg/h de -20°C à -4/-2°C 50 à 80 kg/h de -20°C à -2/0°C
Encombrement	L : 1,7 m P : 1,1 m H : 1,6 m



SAIN



REF. RF 600	
Fréquence	27,12 MHz ou 13,56 MHz
Puissance HF	12 kW
Puissance secteur	18 KVA
Tension	400 V, 3 phases, 50/60 Hz
Refroidissement	Par eau
Capacité	250 à 300 kg/h de -20°C à -4/-2°C 80 à 150 kg/h de -20°C à -2/0°C.
Encombrement	L : 2,6 m P : 1,2 m H : 1,6 m

FIABLE

REF. RF 900	
Fréquence	27,12 MHz ou 13,56 MHz
Puissance HF	18 kW
Puissance secteur	26 KVA
Tension	400 V, 3 phases, 50/60 Hz
Refroidissement	Par eau
Capacité	350 à 400 kg/h de -20°C à -4/-2°C 160 à 250 kg/h de -20°C à -2/0°C.
Encombrement	L : 3,4 m P : 1,5 m H : 1,6 m



RAPIDE

ATTENTION

La capacité dépend de la température finale souhaitée, de la géométrie des blocs, mais également du taux de maigre ou de gras.