



Montierter LIXSHOOTER®

Allgemeines

Der LIXSHOOTER® von Linde Gas ist ein Bodeneintragssystem für die kryogene Kühlung mit flüssigem Stickstoff (LIN) oder flüssigem Kohlendioxid (LIC) in Mischern unterschiedlicher Bauart, Knetern, Kochern, etc. Überall dort, wo eine schnelle und wirtschaftliche Kühlung benötigt wird, bzw. eine Kühlung beschleunigt werden muß, kann der LIXSHOOTER® ohne großen Aufwand in neue Anlagen eingebaut oder bei vorhandenen Anlagen nachgerüstet werden. Die schnelle Kühlung sorgt für bessere Produktqualität durch geringere Produktbelastung und reduzierten Aromaverlust.

Über die LIXSHOOTER® wird eine definierte Menge des Kältemittels direkt in die Produktmasse injiziert. Durch den direkten Kontakt des Kältemittels mit dem Produkt wird diesem sofort Wärme entzogen; das Kältemittel verdampft und das kalte Gas kühlt das Produkt auf dem Weg nach oben weiter ab.

Anwendungsbereiche

Der LIXSHOOTER® kann für Kühlprozesse bei einem breiten Produktspektrum eingesetzt werden:

- Formprodukte aus Fleisch oder Gemüse
- Suppen
- Soßen
- Pasten und Breiprodukte
- Babynahrung
- Püree

Dies sind nur einige der möglichen Anwendungsbereiche. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf, wenn Sie Fragen hinsichtlich des Einsatzes des LIXSHOOTER® für Ihren Anwendungsfall haben.

- Hygiene** Der LIXSHOOTER® entspricht strengsten Hygieneanforderung:
- Alle produktberührenden Teile sind aus Edelstahl
 - Die Oberfläche des Ventils bildet mit der Innenfläche des Mischers eine Ebene
 - „Toträume“ wurden vermieden

- Merkmale**
- Hoher Wirkungsgrad, bis zu 98 %
 - Hohe Kapazität
 - Schnelle Kühlung warmer Produkte
 - Geringe Aromaverluste
 - Einbau in neue oder bereits vorhandene Anlagen möglich

Technische Daten	Abmessungen HxBxT	240 x 220 x 150 mm
	Leistung/Tankdruck	N ₂ ca. 3,5 kg/min bei 3 bar g CO ₂ ca. 13 kg/min bei 16 bar g

Anwendungsbeispiel	Produkt	Zerkleinertes Fleisch im Mixer
	Volumen	1.400 kg
	Eingangs-Temperatur	+4,5 °C
	Ausgangs-Temperatur	-1,5 °C to -2 °C
	Besprühungszeit	100 Sekunden
	Abluft-Temperatur	-15 °C
	Effektivität	90 %
	Verwendetes Gas	Kohlendioxid
	Anzahl der Shooter	6

- Optionen**
- Sicherheitspaket
 - Kontroll-Anweisungen
 - Edelstahlzylinder
 - Einbausatz



Treating food better Weitere Druckschriften über unser gesamtes Lieferprogramm sind in allen Verkaufsbüros erhältlich. Für die Beratung steht Ihnen unser Fachpersonal zur Verfügung.



Linde AG
 Geschäftsbereich Linde Gas, Linde Gas Deutschland, Seitnerstraße 70, 82049 Pullach
 Telefon 018 03.85000-0*, Telefax 018 03.85000-1*, www.linde-gas.de
 *0,09 € pro Minute aus dem Festnetz