



„Tunel zamrażalniczy Freshline QS jest idealnym rozwiązaniem – pozwala nam na wprowadzenie znacznej poprawy jakości przy relatywnie niskim kapitale”

– powiedział jeden z polskich producentów drobiu

Tunel do zamrażania Freshline® QS – prosty i bezpieczny system dla zakładów przetwórstwa spożywczego

Tunel kriogeniczny do zamrażania typu QS (Quick Start) wymaga niewielkich nakładów inwestycyjnych. Można go szybko i łatwo zintegrować z istniejącą lub nową linią produkcyjną, uzyskując rozwiązanie, które jest łatwe, proste i niskokapitałowe.

System do zamrażania Freshline QS został zaprojektowany z myślą o prostocie użytkowania i szybkości działania.

Łatwość obsługi – programowalny sterownik PLC, pozwala na przygotowane receptur umożliwiających znaczne ograniczenie czasu i pracy niezbędnych do zamrażania produktów.

Szybkie wprowadzenie na rynek – ekspresowa instalacja, szybkie mrożenie produktów za pomocą ciekłego azotu i niezwykła elastyczność wynikająca z możliwości zamrażania pełnej gamy produktów. Wszystkie te zalety składają się na wyższą jakość końcową zamrażanych produktów, która z kolei przekłada się na mniejszą utratę wagi produktu podczas procesu zamrażania.

Zamrażasz/schładzasz już produkty? Rozwiązanie Freshline® QS ułatwia:

- rozszerzenie możliwości zamrażania bez inwestowania w nowe urządzenia;
- likwidację „wąskich gardeł” procesu – zamrażanie na zamówienie;
- szybsze i wydajniejsze reagowanie na potrzeby klientów;
- poszerzenie rynku docelowego poprzez zwiększenie wartości oferowanych produktów – szybkie zamrażanie podnosi jakość produktów;
- wdrażanie i testowanie nowych produktów.

Stawiasz pierwsze kroki w zakresie mrożenia/schładzania produktów?

Rozwiązanie Freshline® QS ułatwia:

- szybkie uruchomienie linii ciągłego zamrażania/schładzania, oferującej wysokiej jakości produkty przy niewielkim nakładzie inwestycyjnym;
- wypróbowywanie i testowanie nowych produktów: proste przechodzenie z jednego produktu na inny podczas tej samej zmiany produkcyjnej;
- zamrażanie na zamówienie: szybkie mrożenie (liczone w minutach, a nie w godzinach) pozwala zrezygnować z konieczności przechowywania produktów w komorach składowych.

Dlaczego to rozwiązanie jest lepsze od systemu mrożenia wsadowego?

- znaczne skrócenie czasu wprowadzenia produktu na rynek;
- zmniejszenie nakładów pracy i wymagań względem umiejętności operatorów dzięki prostemu działaniu tunelu;
- mniejsza utrata wilgotności- poprawa jakości produktu finalnego;
- możliwość integracji z istniejącą linią przetwórczą;
- optymalizacja wydajności dzięki zredukowaniu przestojów, zwiększeniu przepustowości zamrażania i podniesieniu jakości produktów;
- oszczędność miejsca w zakładzie;
- skrócenie czasu mycia;
- niewielkie koszty związane z instalacją;
- Niski koszt prac konserwacyjnych.

Prosty i przyjazny użytkownikowi system zgodny ze wszystkimi standardami bezpieczeństwa

Rozwiązanie do zamrażania Freshline QS umożliwia mrożenie wielu różnych produktów, ponieważ zmianie ulega tylko temperatura i prędkość taśmy. System jest dostarczany z krótkim podręcznikiem użytkownika zajmującym jedną stronę, w którym w skrócie wyjaśniono sposób działania tunelu i przedstawiono jego łatwą obsługę.

Tunel został opracowany z myślą o zwiększeniu higieny: Plastikowa taśma, brak ruchomych części, łatwy dostęp sprawia, że czyszczenie i konserwacja są proste. **Modułowe, izolowane części tunelu zwiększają jego solidność.**

Dzięki uwzględnieniu najnowszych międzynarodowych standardów w zakresie higieny i bezpieczeństwa rozwiązanie umożliwia zachowanie zgodności procesu mrożenia z przepisami BHP.

Szeroki zakres produktów

Rozwiązanie do zamrażania Freshline QS umożliwia mrożenie szerokiego zakresu produktów spożywczych – zarówno surowych, jak i poddanych obróbce termicznej takich jak:

- Mięso i drób
- Ryby/owoce morza
- Owoce/warzywa
- Nabiał/makarony /lody
- Dania gotowe
- Produkty piekarnicze

Zwróć się do Air Products... i oczekuj więcej

Bez względu na to, czy systemy stosowane w danym zakładzie do pakowania w atmosferze modyfikowanej, schładzania, lub mrożenia uwzględniają owoce, warzywa, drób, mięso i inne produkty, rozwiązania Freshline firmy Air Products udostępniają gazy o wysokiej czystości, doskonały sprzęt, dostawy w skali międzynarodowej i – co najważniejsze – niezrównane w branży środowisko pracy i wsparcie techniczne umożliwiające osiągnięcie sukcesu bez względu na lokalizację.

Specyfikacja ogólna

Rozwiązanie do zamrażania Freshline QS to łatwy w obsłudze kriogeniczny tunel zamrażalniczy. Jest to doskonałe rozwiązanie dla przetwórców żywności, którzy zaczynają działalność w zakresie zamrażania lub chcą zwiększyć wydajność mrożenia przy minimalnych nakładach inwestycyjnych.

Tunel mroźniczy	Długość całkowita (m)	Długość mroźnicza (m)	Szerokość taśmy (m)	Szerokość całkowita (m)
Freshline QS	8.0	6.0	0.99	1.9

Mrozi do 350 kg/godz. (w zależności od produktu)

Więcej informacji:

Aby uzyskać więcej informacji na temat rozwiązania do zamrażania Freshline QS lub innych produktów z naszej oferty Freshline, wystarczy zadzwonić do firmy Air Products i porozmawiać z ekspertem ds. żywności lub odwiedzić naszą witrynę internetową (adres poniżej).

Air Producta Sp. z o. o.

Ul.Pory 59,
02-757 Warszawa
Polska
Tel 0 801 08 11 22
Email ciecze@airproducts.com

tell me more
www.airproducts.com.pl/food