

Tunel zamrażalniczy

Freshline® EF

Kompaktowe rozmiary i łatwość użytkowania



W łatwy sposób zamrażaj całą gamę produktów spożywczych, korzystając z tunelu zamrażalniczego Freshline® Easy Freeze.

Tunel zamrażalniczy Freshline® EF został zaprojektowany tak, aby był najłatwiejszym rozwiązaniem do uruchomienia nowej linii zamrażania:

- przystępna cena - możliwość dzierżawy,
- krótki czas dostawy,
- szybki montaż i uruchomienie,
- łatwy w obsłudze (intuicyjny interfejs i zakodowane receptury), konserwacji i czyszczeniu,
- zachowane bezpieczeństwo i higiena pracy.
- Optymalne zużycie azotu
- Urządzenie odpowiednie dla każdego produktu
- Na życzenie:
 - usługa Freshline® Process Intelligence, pozwalająca naszym ekspertom zdalnie monitorować sprzęt w celu poprawy i optymalizacji procesów,
 - dostępność w różnych rozmiarach.
- Standardowo we wszystkich rozwiązaniach Freshline® firmy Air Products:
 - wyjątkowa szybkość i jakość zamrażania kriogenicznego,
 - zgodność azotu do celów spożywczych stosowanego przez firmę Air Products ze wszystkimi obowiązującymi przepisami,
 - stałe wsparcie firmy Air Products i szeroka wiedza specjalistyczna,
 - szkolenia z zakresu bezpiecznej obsługi tunelu,
 - audyty, pomoc techniczna i technologiczna.

Stawiasz pierwsze kroki w zakresie mrożenia/schładzania produktów? Rozwiązanie Freshline® EF umożliwi:

- szybkie uruchomienie linii ciągłego zamrażania/schładzania, produkującej wysokiej jakości produkty przy niewielkim nakładzie inwestycyjnym;
- możliwość testowania 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 dużych ilości produktów;
- elastyczne programowanie dla szerokiej gamy produktów.

Zamrażasz/schładzasz już produkty? Rozwiązanie Freshline® EF umożliwi:

- zwiększenie wydajności zamrażania bez inwestowania w nowe urządzenia (możliwości dzierżawy);
- zwiększenie produktywności – dłuższy czas produkcji i krótszy czas przemieszczenia produktu do miejsca jego składowania;
- 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.

Dlaczego warto stosować zamrażanie z użyciem ciekłego azotu?

Technologia zamrażania kriogenicznego wykorzystuje ultra niskie temperatury ciekłego azotu (-196°C) w celu zapewnienia wyjątkowo dużej szybkości zamrażania, co prowadzi do znacznego skrócenia czasu mrożenia i zmniejszenia wielkości kryształków lodu.

Szybszy czas zamrażania i mniejsze kryształki lodu w zamrożonym produkcie oznaczają:

- zmniejszenie strat wagowych w wyniku utraty wody (ususzka),
- zwiększenie jakości i poprawa tekstury produktu,
- poprawę wyglądu i koloru produktu.

Zalety tego rozwiązania w porównaniu do systemu mrożenia wsadowego:

- szybki rozruch zwiększający elastyczność produkcji,

- mniejsze inwestycje finansowe,
- minimalne koszty instalacji,
- ograniczenie przestrzeni zajętej przez urządzenia,
- niski koszt prac konserwacyjnych,
- krótszy czas czyszczenia,
- rozwiązanie przyjazne dla środowiska,
- elastyczna przepustowość – wystarczy zmienić temperaturę i prędkość taśmy.

Zespół ekspertów firmy Air Products dysponuje szeroką wiedzą dotyczącą wykorzystania technologii gazowych w przemyśle mięsnym. Po zapoznaniu się z procesami stosowanymi przez Klienta wspólnie z nim opracują najlepsze rozwiązania dla wszelkich wymagań związanych z produkcją.

Specyfikacja ogólna

Rozwiązanie do zamrażania Freshline® EF 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 do 500 kg/godz. (w zależności od produktu) przy minimalnych nakładach inwestycyjnych. Jeśli potrzebujesz większej wydajności, zapytaj o tunel zamrażalniczy Freshline® MP.

Tunel zamrażalniczy Freshline® EF jest dostępny w dwóch długościach (4 lub 6 metrów), z taśmą o jednej szerokości (1000 mm) o różnych wzorach. Wymagania dotyczące zasilania elektrycznego¹ i układu pneumatycznego² można znaleźć w sekcji „Uwagi”.

Model ⁶	Długość całkowita (m)	Długość tunelu (m)	Szerokość taśmy (m)	Szerokość całkowita ³ (m)	Wysokość całkowita ⁴ (m)	Łączna masa (kg w przybliżeniu)	Wymagania dotyczące zasilania elektrycznego (kW) ¹	Typowa wydajność mrożenia (Kg/godz.)
Freshline® EF 1000.4	5,9	4	1,0	1,8	2,5	1700	6	300
Freshline® EF 1000.6	7,8	6	1,0	1,8	2,5	2500	8	500

Uwagi:

1. Wymagania dotyczące zasilania elektrycznego: 400 V, 3-fazowe i E, 50 Hz
2. Wymagania dotyczące układu pneumatycznego: 1 Nm³/godz. @ 5–7 bar
3. Łączna szerokość bez panelu sterującego i odprowadzenia gazu.
4. Wysokość podawana przy tunelu ustawionym w pozycji otwartej. Wszystkie wysokości mogą być dostosowane poprzez regulację nóżek.
5. Wydajność mrożenia zależy od produktu i warunków eksploatacji. Możliwe są wyższe przepustowości.
6. Firma Air Products promuje politykę ciągłego doskonalenia, w związku z czym podane dane mogą ulec zmianie. Każdy parametr należy wcześniej potwierdzić dla poszczególnych urządzeń.

Zwróć się do Air Products . . . i oczekuj więcej

Bez względu na to, czy stosują Państwo technologię pakowania w atmosferze modyfikowanej, schładzania, chłodzenia lub mrożenia: owoców, warzyw, drobiu, mięsa i innych produktów spożywczych, rozwiązania Freshline® firmy Air Products zapewniają gazy o wysokiej czystości, doskonały sprzęt, dostawy na skalę międzynarodową i – co najważniejsze – niezrównane w branży doświadczenie i wsparcie techniczne.

Air Products Sp. z o.o.

Infolinia: 0 801 081 122

infopl@airproducts.com



tell me more
airproducts.com.pl/zywnosc