

Zintegrowany system schładzania Freshline®



Podnieś jakość sypkich, suchych produktów spożywczych i przyspiesz ich przetwarzanie



Specjalnie dla przetwórców spożywczych, wykorzystujących w zakładzie produkcji transport pneumatyczny produktów sypkich i suchych np. mąki, firma Air Products opracowała zintegrowany system schładzania składników do wymaganej temperatury przed ich przechowywaniem lub przetwarzaniem.

Dlaczego warto schładzać azotem?

Niektóre produkty są wrażliwe na wysokie temperatury i/lub muszą być przechowywane w określonej temperaturze, by następnie mogły być prawidłowo przetwarzane.

Przykładowo w branży piekarniczej, optymalna temperatura fermentacji i spulchnienia ciasta powinna wynosić około 25°C (w zależności od rodzaju produktu i typu ciasta). W wyniku mieszania następuje wzrost temperatury o około 5-8°C. Jedynym sposobem na jej obniżenie jest dolewanie do ciasta zimnej wody, co ma ograniczone zastosowanie. Ponieważ podstawowym składnikiem każdego wypieku jest mąka, kontrolowanie jej temperatury może mieć kluczowe znaczenie.

Zintegrowany system schładzania Freshline® pozwala precyzyjnie obniżyć i kontrolować temperaturę sypkiego składnika. Azot jest gazem suchym i nie powoduje zawilgocenia produktu. Jak również zapewnia obojętną atmosferę, co pozwala zapobiegać niepożądanym wybuchom pyłowym suchego, sypkiego produktu spożywczego podczas transportu.

Łatwe i niezawodne działanie

Azot jest wtryskiwany do rury przesyłowej i schładza produkt w strumieniu powietrza w ciągu kilku sekund.

Zespół badawczo-rozwojowy firmy Air Products opracował specjalne, nieinwazyjne dysze, zapobiegające zanieczyszczeniom lub zatorom w rurze.

Nasi specjaliści pomogą Państwu w doborze i instalacji systemu Freshline®, który dzięki zautomatyzowanemu monitorowaniu i kontroli pozwoli na stałe utrzymywanie określonej temperatury produktu.

Korzyści

- Precyzyjne kontrolowanie temperatury
- Zachowanie jakości termowrażliwych składników
- Zapobieganie nadmiernemu rozrostowi drożdży
- Lepsza obróbka ciasta, dzięki jego bardziej spójnej konsystencji
- Mniejsza ilość odpadów
- Brak dodatkowego zawilgocenia
- Mniejsze niebezpieczeństwo wybuchu
- Łatwiejsze dozowanie bez zlepania i zbrylania
- Prosty i łatwy system w montażu oraz obsłudze
- Niestandardowe rozwiązanie dostosowane do potrzeb klientów



**Aby uzyskać więcej informacji,
skontaktuj się z nami:**

Air Products Sp. z o.o.
Infolinia 0801 081 122
infopl@airproducts.com



tell me more
airproducts.com.pl/food