



**Tunel zamrażalniczy Freshline® DM**  
Pozwala na szybkie i efektywne  
zamrożenie nie tylko produktów IQF

**Innowacyjny tunel zamrażalniczy Air Products Freshline DM został zaprojektowany z myślą o jak najlepszym dostosowaniu do potrzeb użytkowników. We współczesnym środowisku produkcyjnym, w którym rządzi zasada „dokładnie na czas”, operacje związane z przestawieniem się z jednego przetwarzanego produktu na drugi sprawiają, że czas staje się czynnikiem decydującym. Nasz nowy tunel zamrażalniczy pozwala na szybkie i łatwe przełączanie się z szybkiego zamrażania pojedynczych małych elementów (IQF) na mrożenie innych produktów.**

### Tunel zamrażalniczy Freshline DM może pomóc:

- Kiedy potrzebne jest częste przestawianie się z zamrażania produktów IQF na zamrażanie produktów pakowanych czy innych np filetów rybnych, bez zmiany sprzętu
- Przy osiągnięciu wysokiej jakości zamrażania pojedynczych małych elementów w systemie IQF
- Zwiększyć wydajność produkcji
- Obniżyć koszty kapitałowe
- Skrócić czas produkcji

- Regulować przepustowość bez zmiany efektywności
- Wygospodarować więcej miejsca w zakładzie
- Skrócić czas mycia

### Innowacyjny projekt

System DM umożliwia stosowanie szerokiego zakresu prędkości przetwarzania bez wpływu na jednostkowe koszty zamrażania. Tunel jest tak wytrzymały, że może pracować do 16 godzin dziennie i nie ma to wpływu na jego efektywność.

### Specyfikacje ogólne

Tunel zamrażalniczy Freshline DM to modułowy system do zamrażania, składający się zarówno z krótkiej sekcji do szybkiego zamrażania małych pojedynczych elementów (IQF), jak i dłuższej konwencjonalnej zamrażarki kriogenicznej. W niektórych przypadkach może być możliwe zamontowanie systemu do szybkiego zamrażania IQF do istniejącego kriogenicznego tunelu zamrażalniczego.

Numer modelu	Długość całkowita (m)	Długość sekcji zamrażającej (m)	Szerokość taśmy (m)	Szerokość całkowita (m)
720.6	8.1	6	0.722	1.705
1220.6	8.1	6	1.22	2.205
720.9	11.1	9	0.722	1.705
1220.9	11.1	9	1.22	2.205
720.12	14.1	12	0.722	1.705
1220.12	14.1	12	1.22	2.205

W razie zainteresowania dłuższymi tunelami prosimy o kontakt z firmą Air Products.

### Dodatkowe informacje

Więcej informacji na temat tuneli zamrażalniczych Freshline DM i innych ofert Freshline można uzyskać kontaktując się z Air Products już dziś, by porozmawiać z ekspertem w dziedzinie przemysłu spożywczego, lub odwiedzając naszą stronę internetową.

**Air Products Sp. z o.o.**  
Ul. 17 stycznia 48  
02-146 Warszawa  
Polska  
tel. +48 0801 081 122  
e-mail [infopl@airproducts.com](mailto:infopl@airproducts.com)

Tunel zamrażalniczy Freshline DM ma niewielkie rozmiary, dzięki czemu zapewnia znaczny wzrost wydajności w stosunku do konwencjonalnej zamrażarki kriogenicznej o takiej samej długości.

Dzięki innowacyjnemu projektowi czyszczenie tunelu jest łatwe, co pozwala zmniejszyć czas przestojów i koszty robocizny. Tunel zamrażalniczy spełnia najnowsze standardy Freshline DM związane z międzynarodowymi standardami higieny i bezpieczeństwa.

### Jakie produkty mogą być przetwarzane?

- Owoce morza: krewetki gotowane/surowe/obrane/w skorupkach, małże, ostrygi, przegrzebki, filety rybne, sushi
- Mięso i drób: gotowane i niegotowane – w kostkach, w kawałkach i podłużnych paskach
- Maliny, truskawki, wiśnie, ananasy mango papaja-w kostkach, drobno lub grubo krojone
- Warzywa: grzyby krojone w kostkę lub w plasterki, kukurydza, kiełki, mrożone zioła, np. nać pietruszki
- Nabiał/makarony: makaron o różnych kształtach, kawałki tofu, ser mozzarella

### Zadaj Air Products pytanie... a otrzymasz więcej

Bez względu na to, czy Państwa zastosowania związane z pakowaniem, schładzaniem, chłodzeniem czy mrożeniem dotyczą owoców czy warzyw, mięsa, czy produktów łączonych, rozwiązania Air Products Freshline zapewniają najwyższą czystość gazów oraz sprzętu, dostawy na skalę międzynarodową, wysoką jakość sprzętu, a co za tym idzie – niezrównane doświadczenie w branży i wsparcie techniczne, które pomogą Państwu osiągnąć sukces, bez względu na lokalizację.



**tell me more**  
[airproducts.com.pl](http://airproducts.com.pl)