



Tunel Freshline® QS (Quick Start) Jasná volba pro inovativní zpracovatele potravin. Jednoduché řešení a nízké vstupní investice.

Kvalita především

„Tunel Freshline® QS je pro nás ideálním řešením – díky němu jsme mohli přistoupit k podstatnému navýšení výroby, aniž bychom museli investovat příliš mnoho vlastních finančních prostředků.“ polský výrobce drůbežního masa

Tunel QS skutečně je jednoduchým řešením – vyžaduje minimální vstupní kapitálové investice a lze jej snadno integrovat do stávající či nové výrobní linky.

Tunel Freshline® QS byl navržen s cílem zjednodušit a zrychlit potravinářskou výrobu. Je velmi jednoduché jej provozovat – díky intuitivnímu ovládacímu systému PLC a přednastaveným programům umožňuje omezit potřebný čas a pracovní sílu nutnou k mražení produktů. Umožňuje rychlou distribuci zboží na trh – instalace tunelu je velmi snadná, mražení kapalným dusíkem velmi rychlé

a mražené produkty lze snadno zaměňovat. Výsledkem jsou kvalitnější finální produkty, což postupně vede i k vyšším výnosům.

Již vaše výrobky chladíte/mrazíte? Řešení Freshline® QS vám pomůže:

- rozšířit chladicí/mrazicí kapacitu, aniž byste museli investovat do nového vybavení
- překonat obtíže při chlazení/mražení na zakázku
- reagovat rychleji a efektivněji na požadavky vašich zákazníků
- rozšířit svou působnost na trhu nabídkou výrobků s vyšší přidanou hodnotou
- zkoušet a testovat nové produkty

Uvažujete o chlazení/mražení vašich výrobků? Řešení Freshline® QS vám pomůže:

- rychle zprovoznit nepřetržitou chladicí/mrazicí linku, která bude produkovat vysoce kvalitní potravinářské výrobky s minimální vstupní kapitálovou investicí
- zkoušet a testovat nové produkty (včetně přechodu od jednoho produktu k jinému během jediné směny)
- chladit/mrazit na objednávku: díky rychlému zmražení (minuty namísto hodin) se obejdete bez velkých skladovacích kapacit

Proč je tunel Freshline® QS lepším řešením než běžné dávkové chlazení/mražení?

- kratší čas potřebný k distribuci produktů na trh
- menší nároky na pracovní sílu a její znalosti díky snadné obsluze
- menší ztráta vlhkosti a nižší podíl zmetků díky rychlejšímu průběhu mražení
- možnost integrace do stávající výrobní linky
- maximální efektivita díky omezení prostojů, zvýšení výkonu mražení a zvýšení kvality produktů
- menší nároky na podlahovou plochu
- kratší a snazší čištění
- levnější instalace
- snadná údržba

Snadná obsluha a bezpečný provoz

Tunel Freshline® QS umožňuje chladit/mrazit široké spektrum produktů, stačí změnit teplotu a rychlost pásu. Součástí dodávky je jednoduchý manuál k obsluze.

Tunel splňuje přísné nároky na hygienu: plastový pás se snadno a rychle čistí a absence ventilátorů a předmontovaných izolovaných součástí přispívají k odolnosti tunelu.

Tunel Freshline® QS odpovídá všem nejnovějším mezinárodním hygienickým a bezpečnostním normám a standardům pro potravinářskou výrobu.

Široké spektrum produktů

S mrazícím řešením Freshline® QS lze chladit/mrazit širokou paletu syrových i tepelně upravených pokrmů:

- maso a drůbež
- ryby a plody moře
- ovoce a zeleninu
- zmrzlinu
- pečené potraviny

Zeptejte se nás... a my vám nabídneme řešení na míru

Ať už balíte, chladíte, melete nebo mrazíte pečivo, ovoce a zeleninu, drůbež, maso, polotovary nebo přesnídávký aj., společnost Air Products vám nabízí moderní technologie, vysoce čisté plyny, dlouholeté praktické zkušenosti v oboru a technickou podporu. Navrhujeme vám praktické a efektivní řešení, které vám pomůže zvýšit ekonomický růst a ziskovost.

Technické parametry

Tunel Freshline® QS je kryogenní mrazicí tunel s jednoduchou obsluhou. Jedná se o ideální řešení pro zpracovatele potravin, kteří své výrobky doposud nechladili/nemrazili a dále pro ty, kteří by rádi zvýšili svou chladicí/mrazicí kapacitu bez nutnosti vysokých vstupních investic.

Celková délka	8m
Délka mrazicího úseku	6m
Šířka pásu	0,99m
Celková šířka	1,9m
Kapacita mražení	do 350kg/h (závisí od produktu)

Více informací

Máte-li zájem o další informace o tunel Freshline® QS nebo o našich jiných potravinářských aplikacích, prosím kontaktujte nás. Naši odborníci disponují potřebnými znalostmi pro zavedení technologií využívajících potravinářské plyny do výrobního procesu. V případě zájmu můžeme zorganizovat provozní zkoušky přímo ve vašem výrobním závodě a otestovat, jaké konkrétní výhody by potravinářské plyny přinesly v případě vaší vlastní výroby.

AIR PRODUCTS spol. s r.o.

Ke Kable 289
102 00 Praha 10
Tel 800 100 700
Email infoc2@airproducts.com

tell me more
www.airproducts.cz/food