



Mrazicí tunel Freshline[®] DM

*Pro rychlé a flexibilní mražení IQF
a jiných druhů mražených výrobků*

Mrazicí tunel Freshline DM společnosti Air Products byl navržen s důrazem na flexibilitu. V dnešním výrobním prostředí, kdy stále více odběratelů požaduje dodávky zboží „just-in-time“, není nic cennějšího než čas. Společnost Air Products proto vyvinula technologii Freshline DM, která – za použití stejného mrazicího zařízení - umožňuje plynule přecházet z výroby jednoho typu výrobků na jiné. Díky novému mrazicímu tunelu společnosti Air Products tak můžete rychle a snadno měnit výrobu IQF výrobků (individuálně rychle zmražené) na jiné produkty a přitom používat stejné mrazicí zařízení.

Výhody

- Flexibilita výroby - snadná změna typů mražených výrobků v jednom mrazicím zařízení
- Trvale vysoká kvalita IQF produktů
- Větší výrobní kapacita
- Nižší investiční náklady
- Delší provozuschopnost oproti standardním tunelům – vibrující pás zabraňuje tvoření námrazy
- Variabilní výrobní kapacita bez dopadu na výkonnost
- Nízké nároky na podlahovou plochu
- Snadný způsob čištění

Jedinečný design

Výrobní kapacitu mrazicího tunelu Freshline DM lze individuálně přizpůsobit bez dopadu na jednotkové náklady na mražení a jeho masivní konstrukce zaručuje až 16-hodinovou provozní dobu bez dopadu na výkonnost. Díky kompaktnímu provedení dosahuje tunel Freshline DM vyšší výrobní kapacitu ve srovnání s běžnými kryogenními tunely stejné délky.

Mrazicí tunel Freshline DM splňuje platné mezinárodní bezpečnostní a hygienické normy a jeho design umožňuje snadnou údržbu.

Potraviny vhodné ke zpracování

- Drůbeží a jiné maso: sekané, mleté nebo mleté maso (vařené i nevařené)
- Ovoce: bobulovité ovoce, švestky, hrozny, třešně (kousky nebo celé kusy)
- Zelenina: kukuřice, fazolové lusky, mražené bylinky
- Houby: celé kusy, kostky i plátky
- Mléčné výrobky/těstoviny: různé tvary těstovin, kousky tofu, mozzarella
- Mořské produkty: garnáti (vaření, syroví, loupaní, s krunýřem), slávky, ústřice, mušle, rybí filety, suši

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

Ať už balíte, chladíte nebo mrazíte zeleninu, ovoce, maso či jiné produkty, 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

Mrazicí tunel Freshline DM je modulární mrazicí systém, který se skládá z krátké IQF sekce a kryogenního mrazicího tunelu. V některých případech lze IQF sekci zabudovat do stávajícího kryogenního mrazicího tunelu.

Číslo modelu	Celková délka (m)	Mrazicí délka (m)	Šířka pásu (m)	Celková šířka (m)	Nominální mrazicí kapacita (kg/h)
MP720.6	7.86	6	0.72	1.8	550
MP1220.6	7.86	6	1.22	2.3	900
MP720.9	10.86	9	0.72	1.8	850
MP1220.9	10.86	9	1.22	2.3	1400
MP720.12	13.86	12	0.72	1.8	1100
MP1220.12	13.86	12	1.22	2.3	1800

Prosím kontaktujte nás, máte-li zájem o delší tunely.

Máte-li zájem o další informace o mrazicím tunelu Freshline DM nebo o našich jiných potravinářských technologiích, prosím kontaktujte nás.

AIR PRODUCTS spol. s r.o.

Ke Kablu 289
102 00 Praha 10

Tel.: 800 100 700
E-mail: infocz@airproducts.com
www.airproducts.cz

tell me more
www.airproducts.cz/food