

Freshline QS oferuje korzyści związane z mrożeniem kriogenicznym przedsiębiorstwom przetwarzającym małe ilości żywności oraz firmom rozpoczynającym działalność w zakresie mrożenia/schładzania produktów.

Firma Air Products, dostawca gazów technicznych w Polsce, wprowadza na polski rynek tunel zamrażalniczy Freshline® QS. Urządzenie znajduje zastosowanie w kriogenicznym mrożeniu oraz chłodzeniu wielu różnych produktów spożywczych, takich jak: mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, owoce, makarony, nabiał, lody, produkty piekarnicze oraz dania gotowe. Nowy tunel zamrażalniczy Freshline QS został zaprojektowany w taki sposób, aby był nieskomplikowany w użytkowaniu. Jest to idealne rozwiązanie dla przedsiębiorstw przetwarzających małe ilości żywności oraz firm rozpoczynających działalność w zakresie mrożenia/schładzania produktów, które chcą szybko uruchomić linię zamrażania wysokiej jakości produktów przy minimalnych nakładach inwestycyjnych.



Tunel zamrażalniczy Freshline QS można szybko i łatwo zintegrować z nową lub istniejącą linią produkcyjną. Rozwiązanie jest także odpowiednie dla przetwórców żywności, którzy chcą uruchomić linię ciągłego mrożenia, usprawnić procesy lub rozwinąć czy zdywersyfikować istniejące linie produkcyjne.

„Tunel zamrażalniczy Freshline QS to ekonomiczne i łatwe w obsłudze urządzenie, które zostało stworzone z myślą o potrzebach przedsiębiorstw przetwarzających małe ilości żywności oraz firm rozpoczynających działalność w zakresie mrożenia produktów. Freshline QS zaprojektowano w taki sposób, aby można było szybko uruchomić linię produkcyjną przy minimalnych nakładach inwestycyjnych. Dzięki temu mrożenie kriogeniczne staje się bardziej praktycznym rozwiązaniem dla producentów przetwarzających małe ilości produktów spożywczych ” – powiedział Janusz Paździora, Menedżer Rynku Spożywczego na Europę Centralną, Air Products.

Dzięki tunelowi zamrażalniczemu Freshline QS można łatwo zintegrować w jedną linię produkcyjną mrożenie produktów spożywczych na danym etapie produkcji z linią ciągłego zamrażania. Umożliwia to uwolnienie miejsca w zakładzie produkcyjnym poprzez dostosowanie produkcji do aktualnego popytu rynkowego na dane produkty żywnościowe.

W tunelach zamrażalniczych firmy Air Products wykorzystywany jest ciekły azot o bardzo niskiej temperaturze -196 stopni Celsjusza, który umożliwia znaczne obniżenie temperatury produktów spożywczych. Urządzenia te pozwalają na szybkie mrożenie żywności liczone w minutach, a nie w godzinach, jak ma to miejsce w przypadku tradycyjnych systemów do mrożenia działających z zastosowaniem amoniaku czy freonu. Szybkie mrożenie przyczynia się nie tylko do uzyskiwania większej ilości zamrożonej żywności w jednostce czasu, ale także do podniesienia jakości zamrożonych produktów. W trakcie szybkiego zamrażania, w produktach spożywczych rozwijają się mniejsze kryształy lodu, dzięki czemu nie dochodzi do znacznego uszkodzenia komórek w strukturze produktów. W rezultacie produkty żywnościowe zachowują

właściwą wilgotność, która nie tylko poprawia ich strukturę, kolor i smak, ale także przekłada się na ich mniejsze straty wagowe spowodowane utratą wody.

Tunel zamrażalniczy Freshline QS posiada łatwy w użyciu, zautomatyzowany system kontroli, który zapamiętuje ustawienia dotyczące przetwarzania konkretnych produktów spożywczych. Pozwala to zaoszczędzić czas oraz zmniejszyć ilość pracowników obsługujących tunel zamrażalniczy. Innowacyjna konstrukcja urządzenia obejmuje otwarty i łatwy dostęp do wewnętrznych części tunelu. Dzięki temu można go sprawnie czyścić, zachowując zgodność procesu mrożenia z przepisami BHP. Ponadto tunel zamrażalniczy Freshline QS charakteryzuje się prostą budową i posiada mniej ruchomych części niż tradycyjne tunele kriogeniczne, toteż wymaga mniej prac konserwacyjnych.

Firma Air Products od ponad 40 lat dostarcza na potrzeby przetwórców żywności rozwiązania do mrożenia, chłodzenia, powlekania, mieszania, formowania i pakowania produktów spożywczych. Zapewnia także rozwiązania służące do oczyszczania ścieków.

W swoich nowoczesnych, w pełni wyposażonych laboratoriach zlokalizowanych w Stanach Zjednoczonych, Azji i Europie, Air Products może przeprowadzać testy z wykorzystaniem produktów żywnościowych klientów, aby określić przydatność tunelu Freshline QS w konkretnych procesach produkcyjnych.

Więcej informacji na: www.airproducts-freshthinking.com/pl/