



Mraziaci tunel Freshline® DM

*Na rýchle a flexibilné mrazenie IQF
a iných druhov mrazených výrobkov*

Mraziaci tunel Freshline DM spoločnosti Air Products bol navrhnutý s dôrazom na flexibilitu. V dnešnom výrobnom prostredí, kedy stále viac odberateľov požaduje dodávky tovaru „just-in-time“, nie je nič cennejšie než čas. Spoločnosť Air Products preto vyvinula technológiu Freshline DM, ktorá – s použitím rovnakého mraziaceho zariadenia - umožňuje plynulo prechádzať z výroby jedného typu výrobkov na iné. Vďaka novému mraziacemu tunelu spoločnosti Air Products tak môžete rýchlo a ľahko meniť výrobu IQF výrobkov (individually quick frozen – individuálne rýchlo zmrazené) na iné produkty a pritom používať rovnaké mraziace zariadenie.

Výhody

- Flexibilita výroby - jednoduchá zmena typov mrazených výrobkov v jednom mraziacom zariadení
- Trvalo vysoká kvalita IQF produktov
- Väčšia výrobná kapacita
- Nižšie investičné náklady
- Dlhšia prevádzkyschopnosť oproti štandardným tunelom – vibrujúci pás zabraňuje tvorbe námrazy
- Variabilná výrobná kapacita bez dopadu na výkonnosť
- Nízke nároky na podlahovú plochu
- Jednoduchý spôsob čistenia

Jedinečný design

Výrobnú kapacitu mraziaceho tunela Freshline DM je možné individuálne prispôsobiť bez dopadu na jednotkové náklady na mrazenie a jeho masívna konštrukcia zaručuje až 16-hodinovú prevádzkovú dobu bez dopadu na výkonnosť. Vďaka kompaktnému prevedeniu dosahuje tunel Freshline DM vyššiu výrobnú kapacitu v porovnaní s bežnými kryogénnymi tunelmi rovnakej dĺžky.

Mraziaci tunel Freshline DM spĺňa platné medzinárodné bezpečnostné a hygienické normy a jeho design umožňuje jednoduchú údržbu.

Potraviny vhodné na spracovanie

- Hydinové a iné mäso: sekané, mrvené alebo mleté mäso (varené i nevarené)
- Ovocie: bobuľovité ovocie, slivky, hrozno, čerešne (kúsky alebo celé kusy)
- Zelenina: kukurica, fazuľové struky, mrazené bylinky
- Huby: celé kusy, kocky i plátky
- Mliečne výrobky/cestoviny: rôzne tvary cestovín, kúsky tofu, mozzarella
- Morské produkty: garnáty (varené, surové, lúpané, s pancierom), slávky, ustrice, mušle, rybie filety, suši

Spýtajte sa nás... a my Vám ponúkneme riešenie na mieru.

Či už balíte, chladíte alebo mrazíte zeleninu, ovocie, mäso či iné produkty, spoločnosť Air Products Vám ponúka moderné technológie, vysoko čisté plyny, dlhoročné praktické skúsenosti v odbore a technickú podporu. Navrhujeme Vám praktické a efektívne riešenie, ktoré Vám pomôže zvýšiť ekonomický rast a ziskovosť.



Technické parametre

Mraziaci tunel Freshline DM je modulárny mraziaci systém, ktorý sa skladá z krátkej IQF sekcie a kryogénneho mraziaceho tunela. V niektorých prípadoch je možné IQF sekciu zabudovať do existujúceho kryogénneho mraziaceho tunela.

Číslo modelu	Celková dĺžka (m)	Mraziaca dĺžka (m)	Šírka pásu (m)	Celková šírka (m)
MP720.6	7.86	6	0.72	1.8
MP1220.6	7.86	6	1.22	2.3
MP720.9	10.86	9	0.72	1.8
MP1220.9	10.86	9	1.22	2.3
MP720.12	13.86	12	0.72	1.8
MP1220.12	13.86	12	1.22	2.3

Prosím kontaktujte nás, ak máte záujem o dlhšie tunely.

Pre viac informácií

Ak máte záujem o ďalšie informácie o mraziacom tuneli Freshline DM alebo o našich iných potravinárskych technológiách, prosím kontaktujte nás.

Air Products Slovakia s.r.o.

Mlynské Nivy 74
821 05 Bratislava

Tel.: 0800 100 700

E-mail: infosk@airproducts.com

www.airproducts.sk

tell me more
www.airproducts.sk/food