



## **Freshline® Continuous Sauce Chiller**

*Majonéza je jedným z mnohých lahôdkárskych výrobkov, po ktorom stúpa dopyt na celom svete. Jej plné uspokojenie zo strán výrobcov a spracovateľov si však nutne vyžiada inovácie terajších výrobných postupov.*

*Schladzovač omáčok Freshline® Continuous Sauce Chiller je úplne ojedinelé zariadenie, ktoré počas priameho vstrekovania kvapalného dusíka majonézu v priebehu niekoľkých sekúnd prudko schladí, bez toho, že by došlo k prerušeniu celého výrobného procesu.*

Majonéza je právom považovaná za „kráľovnú omáčku“, či už je zložením skôr hustejšia, jemnejšia, krémová alebo obsahuje kúsky korenia a zeleniny. Tvori základ dresinkov a je nevyhnutnou súčasťou mnohých zeleninových i cestovinových šalátov.

S ohľadom na vyššie uvedené sa špecialisti spoločnosti Air Products pustili do hľadania nových výrobných metód pre výrobcov a spracovateľov majonézy. V rámci výrobného procesu je potrebné majonézu schladit' z približne 40°C na 5°C, čo sa tradične odohráva vo veľkých chladiacich priestoroch v priebehu niekoľkých dní. Vzhľadom na to, že tento postup značne predlžuje celkovú dobu výroby majonézy, spoločnosť Air Products nedávno vyvinula nové revolučné riešenie – schladzovač omáčok Freshline® Continuous Sauce Chiller – ktorý umožňuje skrátiť dobu chladenia iba na sekundy.

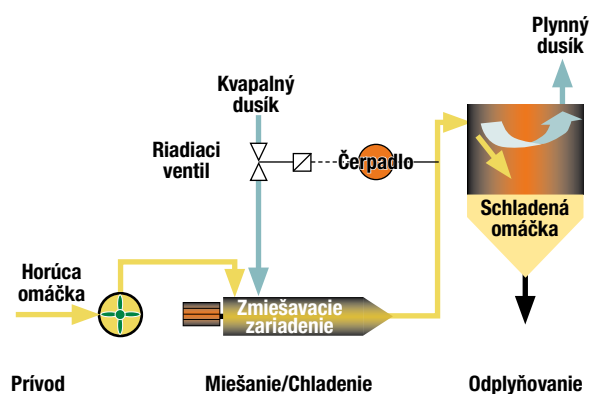
### Technológia

Schladzovač omáčok Freshline® – na rozdiel od bežných výmenníkov tepla – funguje na princípe priameho vstrekovania kvapalného dusíka do špeciálne navrhnutého zmiešavacieho zariadenia. Tak dochádza k efektívnemu prenosu chladu z kvapalného dusíka priamo do omáčky, bez toho, že by hrozilo jej zmrazovanie. Vzniknutá zmes plynu a omáčky je následne vedená do špeciálnej “odplyňovacej nádoby”, v ktorej dochádza k jej bezpečnej separácii. Schladzovač omáčok Freshline® bol špeciálne navrhnutý pre látky s vysokou viskozitou; dokáže schladit' i majonézu, ktorej viskozita prevyšuje bežných 30 000 cP.

### Výhody

- výrazné zrýchlenie výrobného procesu
- vyššia kvalita výsledného produktu (vd'aka prudkému schladeniu)
- nízke investičné náklady
- efektívne využitie kvapalného dusíka
- ochranná atmosféra
- nepretržitá automatická prevádzka
- menej ručnej manipulácie
- nižšie straty vstupných surovín
- jednoduchý spôsob čistenia

### Technologická schéma



### Viac informácií

**Air Products Slovakia, s.r.o.**

Mlynské nivy 74

821 05 Bratislava

Slovenská republika

Tel.: + 421 253 419 119

Fax: + 421 253 419 537

☎ 0800 100 700

Email: [infosk@airproducts.com](mailto:infosk@airproducts.com)

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