Rozwiązania dla przemysłu mleczarskiego

Air Liquide oferuje rozwiązania dla wszystkich mleczarni, niezależnie od wielkości, metod produkcyjnych czy oferowanego asortymentu.
Air Liquide, jako dostawca innowacyjnych rozwiązań, wspiera cały Państwa proces produkcji, poczynając od przygotowania surowców do transportu gotowego produktu.

Potrzeba...	... Oczekiwane korzyści ...	... Nasze rozwiązania
Innowacje produktu	Ograniczenie rozwoju drobnoustrojów oraz utleniania produktów	Inertyzacja gotowych produktów
Bezpieczeństwo żywności	Ograniczenie rozwoju drobnoustrojów w nabiale	Szybkie chłodzenie
	Stabilizacja gotowego produktu	Podwyższanie ciśnienia przy pomocy azotu
	Ograniczenie utleniania spienionych produktów	Spienianie za pomocą azotu
Konserwowanie żywności	Ochrona produktu przed utlenianiem	Usuwanie tlenu z mleka
		Zobojętnianie atmosfery zbiorników lub gotowych produktów
	Wydłużenie trwałości aby umożliwić transport produktów	Inertyzacja dużych kontenerów
Czysta etykieta	Zmniejszenie użycia dodatków chemicznych	Atmosfery ochronne MAP
Wygląd	Poprawa wyglądu opakowania	Atmosfery ochronne MAP
	Wprowadzenie produktów głęboko mrożonych	Mrożenie
Proces produkcji	Zredukowanie godzin pracy	Chłodzenie
	Zredukowanie grubości materiałów opakowaniowych z tworzyw sztucznych	Podwyższanie ciśnienia przy pomocy azotu
Transport	Wzrost produktywności	Transport chłodniczy / Carbofresh
Gaz zgodny z wymaganiami przemysłu spożywczego	Gaz użyty jako składnik produktu	Gama produktów ALIGAL™
	Gaz jako czynnik pomocniczy podczas produkcji	Gama produktów ALIGAL™
Ochrona środowiska	Podniesienie wydajności oczyszczalni biologicznej	Nexelia™ dla biologicznego oczyszczania ścieków
	Kontrola pH	Nexelia™ dla regulacji pH
Ograniczenie transportu	Zmniejszenie zanieczyszczeń (hałasu, emisji CO_2, CFC) w łańcuchu chłodniczym	Transport chłodniczy / Carbofresh

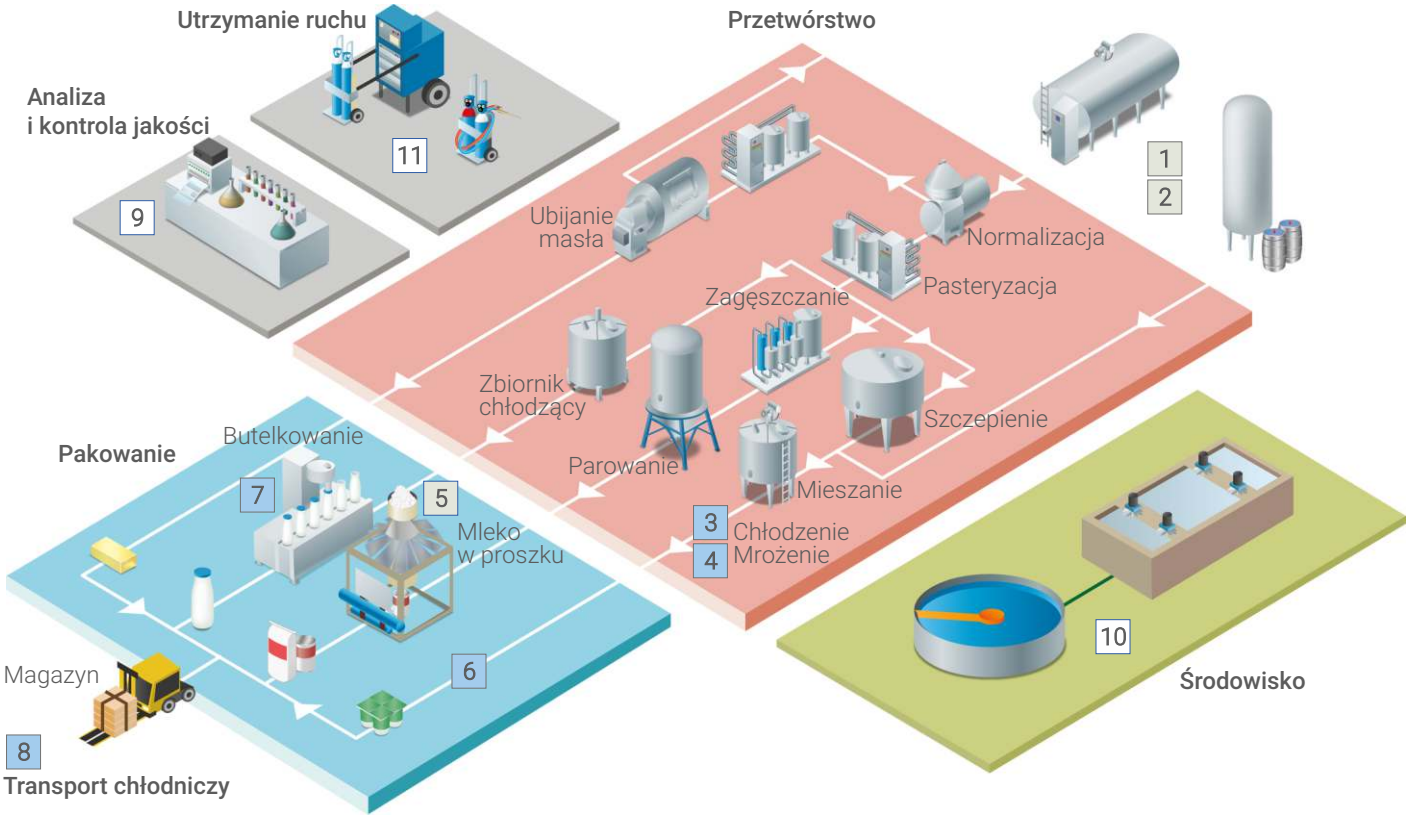
Bycie innowacyjnym | Zachowanie jakości | Korzyści dla zdrowia | Opracowanie produktu | Optymalizacja procesu | Dostarczenie rozwiązania | Poszanowanie środowiska

ALIGAL™ - szeroka gama gazów do przemysłu spożywczego

Gazy spożywcze ALIGAL™ spełniają najwyższe standardy jakości i bezpieczeństwa zgodne z ISO 22000, a usługa SERVITRAX™ zapewnia pełną identyfikowalność produktu w czasie całego łańcucha dostaw. Spełniamy wszelkie wymogi niezależnie od sposobu dostawy gazu (gazy sprężone, gazy ciekłe, produkcja on-site).

Nexelia™ - kompleksowa oferta Air Liquide

Rozwiązanie to obejmuje najlepszej jakości gazy spożywcze ALIGAL™, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne i pełną gamę specjalistycznych usług: audyty, szkolenia, analizy produktów i procesów oraz wsparcie techniczne.



Nasze rozwiązanie	Gaz	Urządzenia
1 - Usuwanie tlenu z mleka	ALIGAL™ 1	Spargery, dyfuzory
2 - Inertyzacja zbiorników	ALIGAL™ 1	Vestal E
5 - Pakowanie w atmosferze ochronnej (MAP)	ALIGAL™ 1, 2, 3, 12, 13, 15, 27, 28	
3 - Szybkie chłodzenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
4 - Mrożenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
6 - Mrożenie powierzchniowe dla utwardzenia produktów	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
7 - Podwyższenie ciśnienia za pomocą azotu	ciekły ALIGAL™ 1	System dozujący ciekły azot
8 - Transport chłodniczy	ciekły ALIGAL™ 2	Transport chłodniczy / Carbofresh
9 - Laboratorium i analizy	ALPHAGAZ™	ALPHAGAZ™
10 - Biologiczne oczyszczanie ścieków	tlen	TURBOXAL lub VENTOXAL
11 - Utrzymanie ruchu	ARCAL™, FLAMAL™	

ALIGAL™ sprężony ALIGAL™ ciekły

Air Liquide Polska Sp. z o.o., ul. Jasnogórska 9, 31-358 Kraków
tel.: +48 12 627 93 00, e-mail: airliquide.polska@airliquide.com, www.airliquide.com/pl/polska