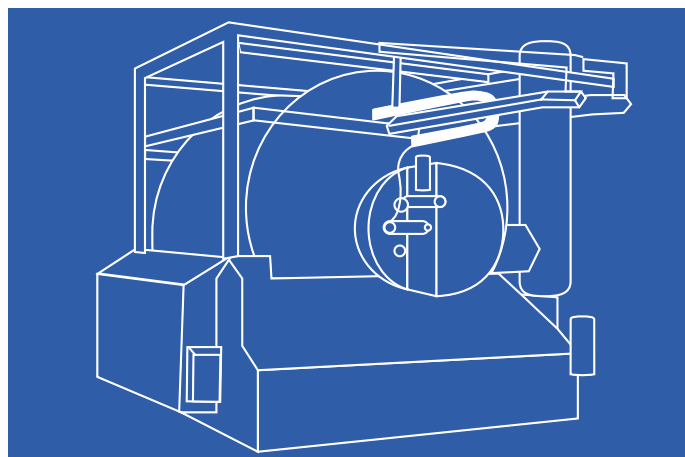


MIKSER KRIOGENICZNY IQF

- produkcja nowoczesnych dań mrożonych,
- produkty indywidualnie powleczone sosem,
- lepsza wydajność czynnika kriogenicznego,
- szybsze czasy zamrażania,
- zwiększona produktywność.



Koncepcja

MIKSER KRIOGENICZNY IQF to kompaktowe urządzenie, które zostało zaprojektowane do pojedynczego szybkiego zamrażania (IQF) małych, jednorodnych produktów spożywczych w wirującym bębnie z użyciem ciekłego azotu. Zamrożone produkty IQF można powlec sosem w celu uzyskania nowatorskiego dania gotowego.

MIKSER KRIOGENICZNY IQF zapewnia szybkie czasy zamrażania i lepszą wydajność czynników kriogenicznych w porównaniu do innych typów urządzeń do mrożenia IQF.

Jest idealnym urządzeniem dla tych producentów, którzy potrzebują innowacyjności przy zwiększonej produktywności oraz łatwości obsługi i konserwacji przy minimalnych nakładach inwestycyjnych i kosztach instalacji.

Branże

MIKSER KRIOGENICZNY IQF idealnie nadaje się do przetwarzania małych i jednolitych produktów spożywczych w następujących sektorach:

- dania gotowe,
- mięso,
- drób,
- ryby i owoce morza,
- owoce i warzywa,
- produkty mączne.

Cechy urządzenia

MIKSER KRIOGENICZNY IQF jest w całości skonstruowany ze stali nierdzewnej. Obracający się bęben ze stali nierdzewnej tworzy ruch, który pozwala na szybkie zamrażanie produktu. Powlekanie sosem produktów zamrożonych jest szybkie, elastyczne i wydajne. Proces ten można dokładnie dostosić, aby zapobiec pękaniu i zahamować wytwarzanie pyłu i drobnych cząstek. Dzięki specjalnym częściom rozładowanie miksera przebiega szybko (w ciągu 36 sekund) i pozwala zachować pełne wymieszanie produktu końcowego.

MIKSER KRIOGENICZNY IQF zawiera w pełni programowalny panel sterujący, który umożliwia zapisanie kilku przepisów, prowadzi klienta przez różne sekwencje procesu powlekania.

Dzięki specjalnie zaprojektowanym dyszom i systemom wtryskowym ilość powłoki może wynosić nawet 200% pierwotnej masy.

Konfiguracja procesu przyspiesza zamrażanie, co przekłada się na zwiększenie produktywności i optymalizację całkowitego zużycia czynników kriogenicznych.

MIKSER KRIOGENICZNY IQF jest prosty w obsłudze i zapewnia doskonałą wydajność, a także wysoką efektywność czynników kriogenicznych i produktywność.

Korzyści

- elastyczność mrożenia IQF,
- urządzenie może pełnić rolę mieszalnika, urządzenia do mrożenia IQF, urządzenia do powlekania sosem,
- dowolność mieszania produktów (różne gramatury i temperatury surowców),
- większa zdolność produkcyjna dzięki ulepszonemu procesowi konwekcji,
- skrócenie czasu czyszczenia i zmniejszenie kosztów dzięki konstrukcji z górnym unoszeniem pokrywy,
- zoptymalizowane zużycie czynnika kriogenicznego,
- prosty, bezpieczny i łatwy w obsłudze,
- kompaktowa konstrukcja wymagająca minimalnej powierzchni do zabudowy,
- łatwy w instalacji,
- łatwy i tani w utrzymaniu.

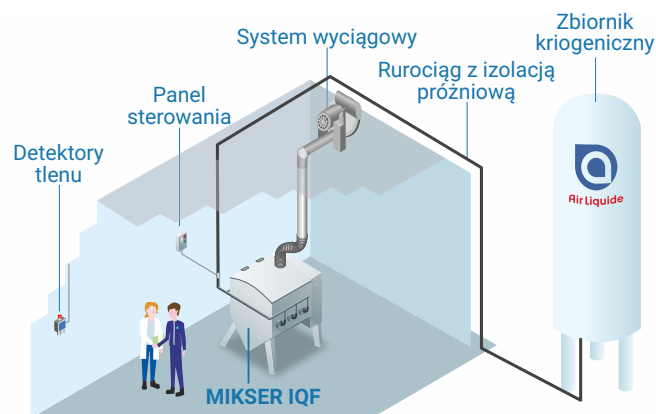
Gama modeli

MIKSER KRIOGENICZNY IQF jest dostępny w kilku rozmiarach (od 500 do 8800 litrów).

MIKSER KRIOGENICZNY IQF spełnia wymagania norm i przepisów w następujących regionach:

- Europa
- Azja
- Bliski Wschód
- Pacyfik
- Afryka
- Ameryka Południowa

Schemat instalacji



Powiązane oferty

MIKSER KRIOGENICZNY IQF jest częścią oferty **Nexelia™ dla mrożenia i chłodzenia**, która została zaprojektowana przez Air Liquide specjalnie dla tych producentów żywności, którzy chcą uzyskać konkurencyjny koszt mrożenia lub chłodzenia swoich produktów spożywczych. Oferta ta obejmuje najlepsze gazy o jakości spożywczej ALIGAL™, najnowocześniejsze urządzenia aplikacyjne oraz wsparcie techniczne wraz z dedykowanym programem optymalizacji zużycia czynników kriogenicznych.

Kontakt

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

pl.airliquide.com



Grupa Air Liquide, obecna w 75 krajach, zatrudniająca około 66 400 pracowników i obsługująca ponad 3,8 miliona klientów i pacjentów, jest światowym liderem w dziedzinie gazów, technologii i usług dla przemysłu i ochrony zdrowia.