

Rozwiązania dla przemysłu piekarskiego

Air Liquide oferuje rozwiązania dla wszystkich zakładów piekarskich i cukierniczych, 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	Optymalizacja produktywności	Kontrola temperatury
Bezpieczeństwo żywności Konserwowanie żywności	Kontrola temperatury w mieszalce do ciasta	Kontrola temperatury
	Ochrona produktów przed utlenianiem i rozwojem pleśni	Atmosfery ochronne MAP
	Wydłużenie okresu trwałości produktów	Szybkie chłodzenie Mrożenie Atmosfery ochronne MAP
Czysta etykieta	Zmniejszenie użycia dodatków chemicznych	Atmosfery ochronne MAP
Wgląd	Poprawa wyglądu opakowania	Atmosfery ochronne MAP
Kształtowanie	Kontrola i zachowanie kształtu produktu	Mrożenie powierzchniowe
Proces produkcji	Ograniczenie strat produktu i wzrost wydajności produkcji	Szybkie chłodzenie Mrożenie
	Wzrost wydajności mechanicznych systemów chłodzenia	Mrożenie powierzchniowe
	Krótszy czas wyrabiania	Chłodzenie mąki
	Zapobieganie przegarovaniu oraz topieniu składników	Kontrola temperatury
Transport	Kontrola temperatury podczas transportu	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™
Czysty gaz	Gazy laboratoryjne	Gama produktów ALPHAGAZ™
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 rozwiązań

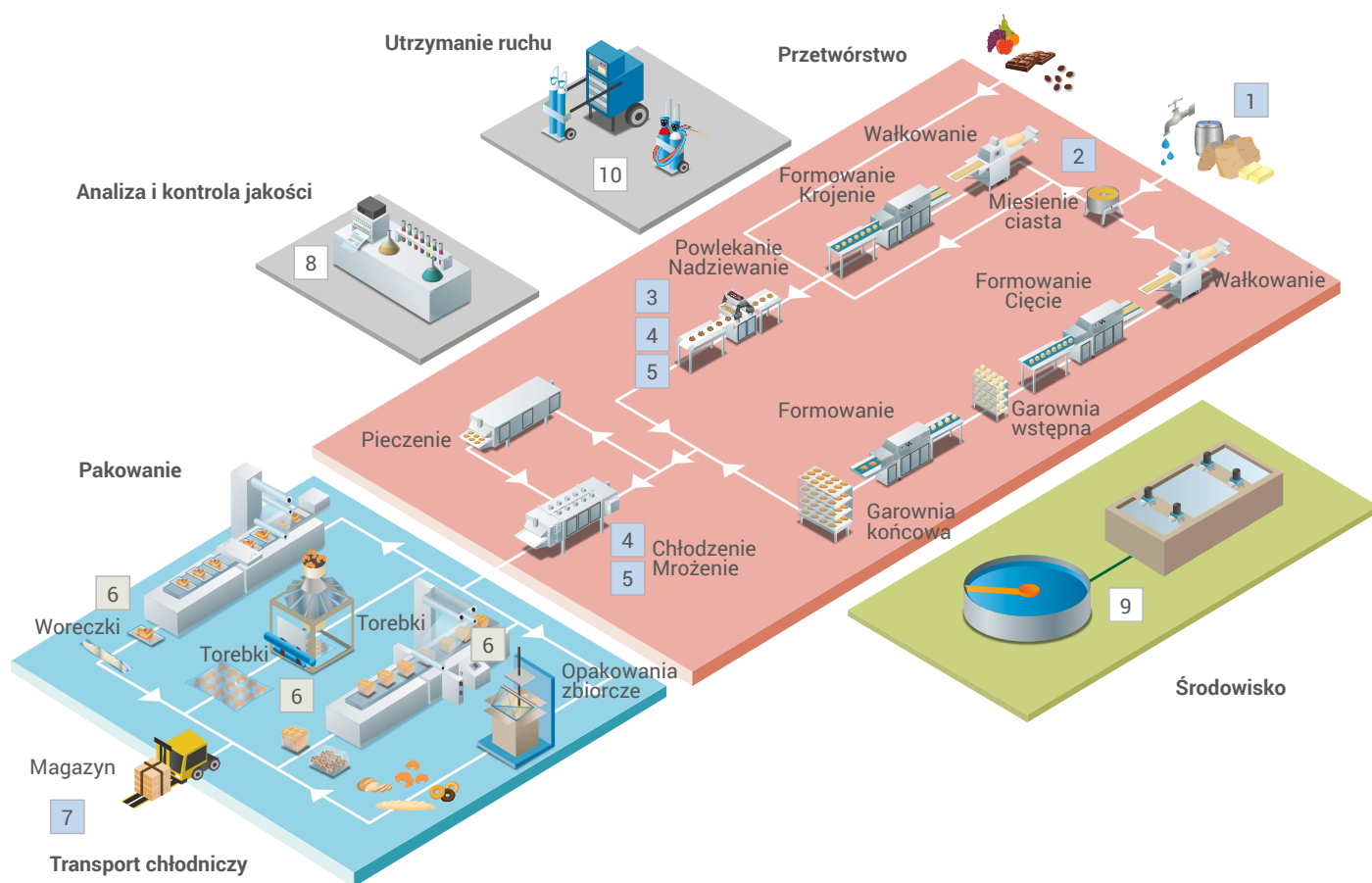
 Poszanowanie środowiska

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
6 – Pakowanie w atmosferze ochronnej (MAP)	ALIGAL™ 1, 2, 3, 12, 13, 15, 27, 28	
1 – Chłodzenie mąki	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Dysze dozujące
2 – Kontrola temperatury	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Dysze dozujące
3 – Mrożenie powierzchniowe dla utwardzenia produktów	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
4 – Szybkie chłodzenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
5 – Mrożenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
7 – Transport chłodniczy	ciekły ALIGAL™ 2	Transport chłodniczy / Carbofresh
8 – Laboratorium i analizy	ALPHAGAZ™	ALPHAGAZ™
9 – Biologiczne oczyszczanie ścieków	tlen	TURBOXAL lub VENTOXAL
10 – Utrzymanie ruchu	ARCAL™ , FLAMAL™	

ALPHAGAZ™ sprężony
 ALPHAGAZ™ ciekły