

Rozwiązania dla produktów wegetariańskich i wegańskich

Nasza oferta dedykowana dla producentów dań wegetariańskich i wegańskich jest tak dopasowana, by spełnić każdą potrzebę Klienta, zgodnie z jego technologią.

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	Tworzenie nowych produktów	Pokrywanie sosem
	Poprawa efektywność procesu plasterkowania	Mrożenie powierzchniowe przed plasterkowaniem
	Tworzenie produktów w innowacyjnych kształtach	Kształtowanie (burgery, nuggetsy, porcje, kulki itp.)
Bezpieczeństwo żywności	Spowolnienie rozwoju drobnoustrojów	Szybkie chłodzenie
	Dokładna kontrola temperatury podczas procesów mieszania / mielenia	Kontrola temperatury
	Ograniczenie rozwoju bakterii, pleśni i grzybów	Szybkie chłodzenie
Konserwowanie żywności	Wydłużenie okresu trwałości produktów	Atmosfery ochronne MAP
		Szybkie chłodzenie / mrożenie
	Ochrona produktu przed utlenianiem	Atmosfery ochronne MAP
Czysta etykieta	Zmniejszenie użycia dodatków chemicznych	Atmosfery ochronne MAP
Wygląd	Poprawa wyglądu opakowania	Atmosfery ochronne MAP
Kształtowanie / wygoda użycia	Produkcja produktów gotowych do spożycia i produktów IQF	Mrożenie IQF
	Operowanie produktami delikatnymi i miękkimi	Mrożenie powierzchniowe
Proces produkcji	Ograniczenie strat produktu i wzrost wydajności produkcji	Szybkie chłodzenie / mrożenie
	Wzrost wydajności mechan. systemów chłodzenia	Szybkie chłodzenie
	Wydajne plasterkowanie i ograniczenie strat produktu	Mrożenie powierzchniowe
	Zredukowanie godzin pracy	Szybkie chłodzenie / mrożenie
	Zredukowanie grub. materiałów opakowaniowych	Podwyższenie ciśnienia przy pomocy azotu
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	Nixelia™ dla biologicznego oczyszczania ścieków
	Kontrola pH	Nixelia™ dla regulacji pH
Ograniczenie transportu	Zmniejszenia zanieczyszczeń (hałasu, emisji CO ₂ , CFC) w łańcuchu chłodniczym	Transport chłodniczy / Carbofresh

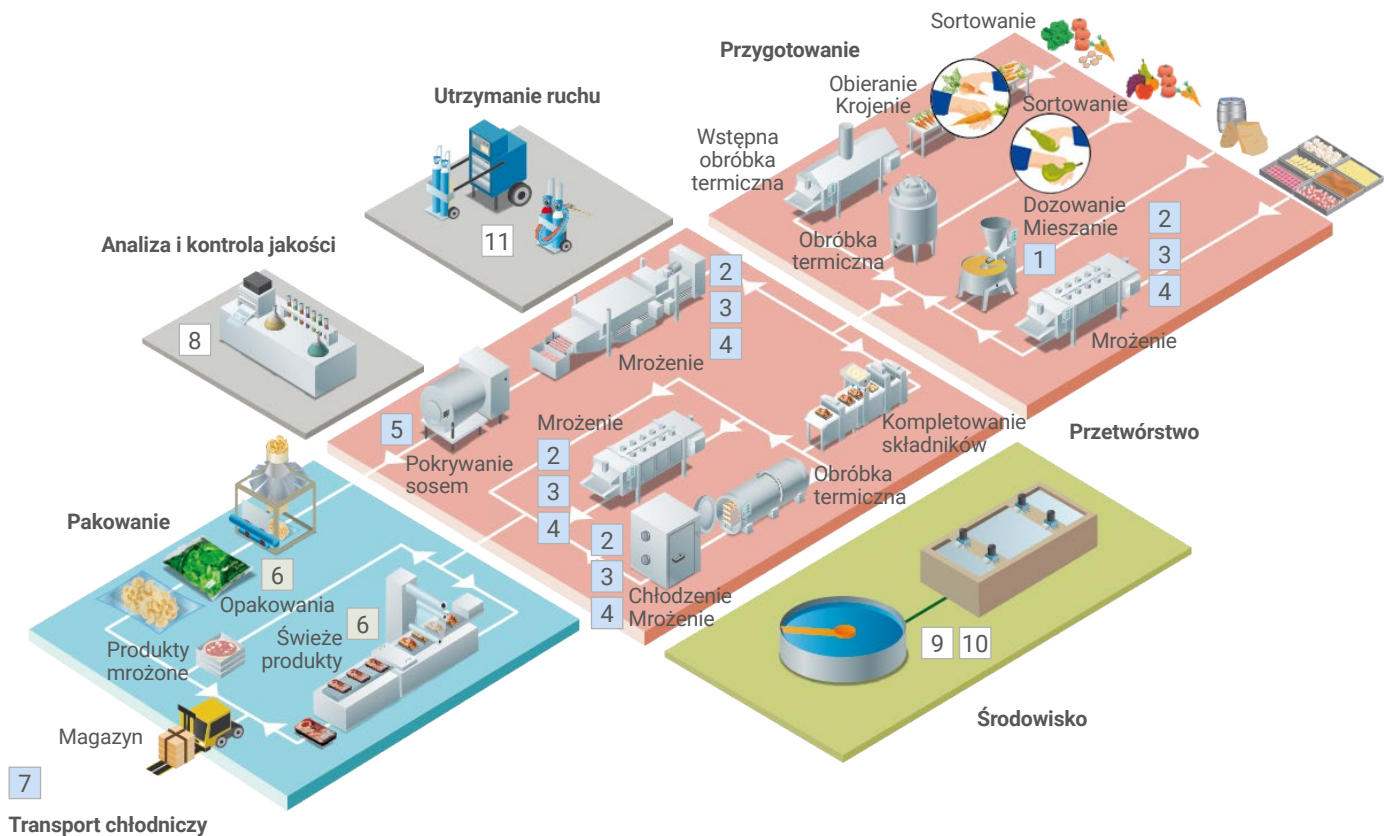
 Bycie innowacyjnym
  Zachowanie jakości
  Korzyści dla zdrowia
  Opracowanie produktu
  Optymalizacja procesu
  Dostarczenie rozwiązania
  Poszanowanie środowiska

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).

Nixelia™ – 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	
1 – Kontrola temperatury	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Dysze dozujące
2 – Szybkie chłodzenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
3 – Mrożenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
4 – Mrożenie IQF	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne, urządzenia rotacyjne
5 – Pokrywanie sosem	ciekły ALIGAL™ 1	Urządzenia rotacyjne
7 – Transport chłodniczy	ciekły ALIGAL™ 2	Transport chłodniczy / Carbofresh
8 – Laboratorium i analizy	ALPHAGAZ™	ALPHAGAZ™
9 – Biologiczne oczyszczanie ścieków	tlen	TURBOXAL lub VENTOXAL
10 – Czyszczenie suchym lodem	CO ₂	Cleanblast
11 – Utrzymanie ruchu	ARCAL™, FLAMAL™	

ALIGAL™ sprężony
 ALIGAL™ ciekły