

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

Nasza oferta dedykowana dla zakładów mięsnych 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	Poprawa efektywności procesu plasterkowania	Mrożenie powierzchniowe przed plasterkowaniem
Bezpieczeństwo żywności	Spowolnienie rozwoju bakterii	Szybkie chłodzenie
	Dokładna kontrola temperatury podczas procesów mieszania/mielenia	Kontrola temperatury
Konserwowanie żywności	Ochrona produktu przed utlenianiem	Kontrola temperatury
	Wydłużenie okresu trwałości produktów	Szybkie chłodzenie
		Mrożenie
		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
	Wzrost wydajności mechanicznych systemów chłodzenia	Mrożenie powierzchniowe
	Efektywne przygotowanie	Oszałamianie
	Wydajne plasterkowanie i ograniczenie strat produktu	Mrożenie powierzchniowe przed plasterkowaniem
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	Zmniejszenia zanieczyszczeń (hałasu, emisji CO ₂ , CFC) w łańcuchu chłodniczym	Transport chłodniczy / Carbofresh

 Potrzeba innowacji

 Zachowanie jakości

 Korzyści dla zdrowia

 Opracowanie produktu

 Optymalizacja procesu

 Dostarczenie rozwiązania

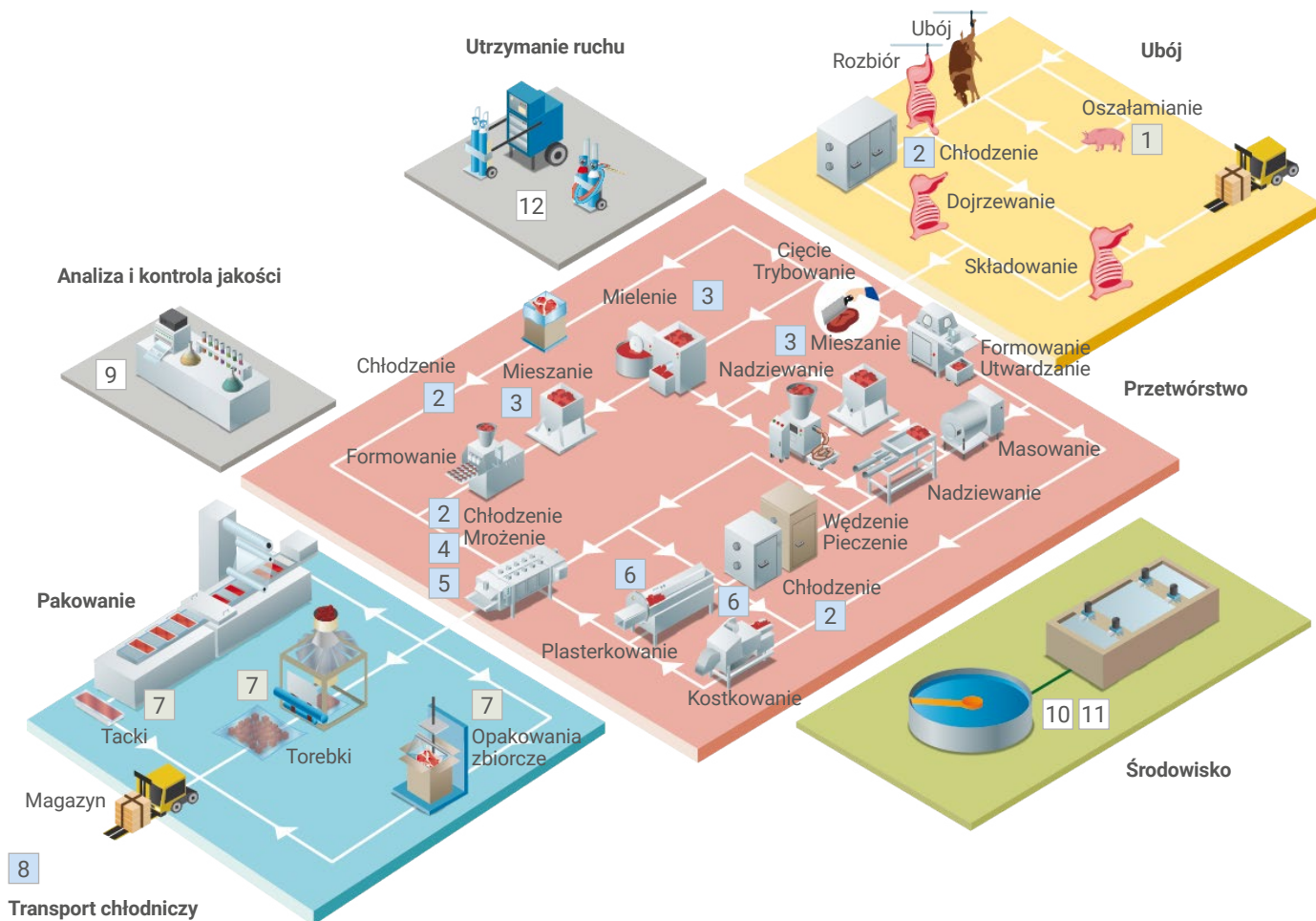
 Poszanowanie środowiska

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 – Oszalanie	ALIGAL™ 1, 2, 3	
7 – Pakowanie w atmosferze ochronnej (MAP)	ALIGAL™ 1, 2, 3, 12, 13, 15, 27, 28	
2 – Szybkie chłodzenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
3 – Kontrola temperatury	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Dysze dozujące
4 – Mrożenie	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
5 – Mrożenie IQF	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne, urządzenia rotacyjne
6 – Mrożenie powierzchniowe przed krojeniem/plasterkowaniem	ciekły ALIGAL™ 1 lub 2	Tunele, szafy kriogeniczne
8 – Transport chłodniczy	ciekły ALIGAL™ 2	Transport chłodniczy / Carbofresh
9 – Laboratorium i analizy	ALPHAGAZ™	ALPHAGAZ™
10 – Biologiczne oczyszczanie ścieków	tlen	TURBOXAL lub VENTOXAL
11 – Czyszczenie suchym lodem	CO ₂	Cleanblast
12 – Utrzymanie ruchu	ARCAL™, FLAMAL™	

ALIGAL™ sprężony
 ALIGAL™ ciekły