



De Freshline® QS-invriesoplossing – de flexibele oplossing voor innovatieve, voedselverwerkende bedrijven, die weinig risico's inhoudt

“De Freshline QS tunnelvriezer is dé perfecte oplossing. Hij biedt ons een grote kwaliteitsverbetering voor een relatief kleine investering.” Poolse kippenproducent.

Dit unieke cryogene Quick Start-systeem vereist slechts een minimale initiële investering en wordt snel en eenvoudig in uw bestaande of nieuwe productielijn geïntegreerd zodat u beschikt over een flexibele oplossing met een laag risico.

De Freshline QS-invriesoplossing is ontworpen met het oog op een eenvoudige bediening en snelheid. Eenvoudige bediening – met het gebruiksvriendelijke PLC-controlesysteem en de voorgeprogrammeerde recepten bespaart u tijd en mankracht voor het invriezen van uw producten. Snelheid – zowel dankzij het snelle installatieproces als het snelle invriezen van producten met behulp van vloeibare stikstof en bovendien meer flexibiliteit voor snelle productwisselingen. Al deze voordelen samen zorgen uiteindelijk voor een betere kwaliteit van het eindproduct en daarmee voor een grotere omzet.

Maakt invriezen/koelen al deel uit van uw productieproces? De Freshline® QS-oplossing helpt u:

- uw invriescapaciteit uit te breiden zonder dat u in een nieuwe installatie hoeft te investeren;
- bottlenecks in uw proces weg te nemen – vraaggericht in te vriezen;
- sneller en efficiënter te reageren op de wensen van uw klanten;
- uw marktaandeel te vergroten door een meerwaarde van uw producten – snel invriezen verbetert de productkwaliteit;
- nieuwe producten uit te proberen en te testen

Is invriezen/koelen een nieuw proces voor u? Een waaier van producten

De Freshline® QS-oplossing helpt u:

- snel een continue invries-/koellijn op te zetten die producten van hoge kwaliteit produceert en slechts een minimum aan initiële investeringen vergt;
- nieuwe producten uit te proberen en te testen: het is eenvoudig om tijdens een bepaalde werktijd te veranderen van product;
- vraaggericht invriezen: snel invriezen (minuten i.p.v. uren) betekent dat er geen grote hoeveelheden van het product in voorraad moeten gehouden worden.

Waarom is het beter dan batchvriezen?

- Aanzienlijke tijdsbesparing, waardoor u sneller aan de vraag kunt voldoen
- Minder mankracht en operatorvaardigheden vereist dankzij eenvoudige tunnelwerking
- Minder vochtverlies zodat de kwaliteit verhoogt en er minder productverlies is : een kippenverwerker zag zijn productverlies verminderen van 6 naar 1% na gebruik van deze vriezer.
- Kan worden geïntegreerd in bestaande verwerkingslijn
- Maximale efficiëntie dankzij minder uitvaltijd, grotere invriescapaciteit en verbeterde productkwaliteit
- Ruimtebesparing in uw fabriek
- Kleinere reinigingstijd
- Minimale installatiekosten
- Weinig onderhoud

Een eenvoudig, gebruiksvriendelijk bedieningssysteem dat aan alle veiligheidsnormen voldoet

Met de Freshline QS-invriesoplossing kunt u uiteenlopende producten invriezen zonder de invrieskosten van het systeem te beïnvloeden. U hoeft slechts de temperatuur en de bandsnelheid te wijzigen. Het systeem wordt met een beknopte handleiding van slechts één pagina geleverd, waarin kort wordt uitgelegd hoe de tunnel gemakkelijk kan worden bediend. Bij het ontwerp van de tunnel werd speciaal rekening gehouden met een grotere hygiëne: het reinigen en onderhoud is eenvoudig doordat de machinedelen gemakkelijk bereikbaar zijn. De kunststofband kan snel worden schoongemaakt. Het ontbreken van ventilatoren en de geïsoleerde prefabdelen maken de tunnel robuust.

En, last but not least, door aan de actuele internationale normen voor hygiëne en veiligheid te voldoen, zorgen we ervoor dat uw invriesproces voldoet aan de eisen van de voedselindustrie.

Met de Freshline QS-invriesoplossing kunnen talrijke rauwe en gekookte producten worden ingevroren:

- Vlees en gevogelte
- Vis/schaal- en schelpdieren
- Groenten en fruit
- Zuivel/deegwaren
- Bereide gerechten
- Gebak

Vraag het aan Air Products... en verwacht meer

Of u zich nu bezighoudt met het verpakken, koelen of invriezen van deegwaren, groenten en fruit, gevogelte, vlees of alles wat daar maar bij hoort, met de Freshline® -oplossingen van Air Products beschikt u over ultrazuivere gassen en apparatuur, levering over de hele wereld en, last but not least, ongeëvenaarde industriële ervaring en technische ondersteuning. Wij helpen u er een succes van te maken, waar ter wereld ook.

Algemene specificaties

De Freshline QS-invriesoplossing is een eenvoudig te bedienen cryogene vrietunnel. Het is de ideale oplossing voor voedselverwerkende bedrijven die willen beginnen met het invriezen van voedsel of hun invriescapaciteit willen vergroten met minimale initiële investeringen.

Totale lengte	8.0m
Invrieslengte	6.0m
Bandbreedte	1.0m
Totale breedte	1.9m

Voor meer informatie

Voor meer informatie over de Freshline QS invriesoplossing of andere Freshline aanbiedingen, bel Air Products vandaag nog om contact op te nemen met een expert op het gebied van de voedselverwerkende industrie of bezoek de onderstaande website.

Air Products Nederland BV

Klaprozenweg 101
1033 NN Amsterdam
Nederland
Tel 00800 0031 0032
Email apbulknl@airproducts.com

Air Products NV

Waversesteenweg 1789
1160 Brussel
België
Tel 00800 0031 0032
Email apbulkbe@airproducts.com

tell me more
www.airproducts.nl
www.airproducts.be