



Freshline[®] DM-tunnelvriezer

Snel en flexibel invriezen van zowel IQF als niet-IQF producten

De meerwaarde van de innovatieve Freshline DM-tunnelvriezer van Air Products ligt in de flexibiliteit van het systeem. Tegenwoordig wordt er veelal gebruikgemaakt van ‘just-in-time’ productietechnieken. Van het ene moment op het andere moet naar een ander product kunnen worden overgeschakeld. Tijd is op die momenten kostbaar. Met deze nieuwe vriezer kan u snel en eenvoudig overschakelen van de verwerking van producten die reeds apart worden aangevoerd naar producten die opeengehoopt worden aangevoerd en toch ook IQF (Individually Quick Frozen) dienen te worden ingevroren.

Met de Freshline DM-tunnelvriezer kunt u:

- Flexibeler werken door eenvoudige overschakeling van IQF naar niet-IQF en omgekeerd (bv. van visfilets naar verpakte producten) door gebruik te maken van dezelfde apparatuur
- Consistente, hoogwaardige IQF-resultaten boeken
- Uw productiecapaciteit vergroten
- Uw kosten verlagen
- Uw productie uitbreiden

- De doorvoer variëren zonder in te boeten aan efficiëntie
- Ruimte besparen in uw fabriek
- Schoonmaaktijd terugdringen

Innovatief ontwerp

Met het DM-systeem kan u op verschillende productietempo's werken zonder dat dit effect heeft op de invrieskosten. De vriezer is dermate krachtig dat deze tot 16 uur per dag operationeel kan zijn zonder aan efficiëntie in te boeten.

Algemene specificaties

De Freshline DM-tunnelvriezer is een modulair invriessysteem, dat bestaat uit een korte IQF-sectie en een langere conventionele cryogene vriezer. In sommige gevallen is het mogelijk het IQF-systeem in te bouwen in een bestaande cryogene tunnelvriezer.

Model-nummer	Totale lengte (m)	Vriezer-lengte (m)	Band-breedte (m)	Totale breedte (m)
720.6	8.1	6	0.72	1.705
1220.6	8.1	6	1.22	2.205
720.9	11.1	9	0.72	1.705
1220.9	11.1	9	1.22	2.205
720.12	14.1	12	0.72	1.705
1220.12	14.1	12	1.22	2.205

Neem voor langere tunnallengtes contact op met Air Products.

Voor meer informatie

Voor meer informatie over de Freshline DM-tunnelvriezer of een van de andere Freshline-producten kunt u contact opnemen met een levensmiddelenexpert van Air Products. Uiteraard kunt u ook altijd een bezoekje brengen aan onze website.

Nederland

Air Products Nederland B.V.
Schalkwijkpolderweg 2
1165 AC Halfweg
T +31 (0)20 435 35 35
E nlinfo@airproducts.com

Het compacte ontwerp van de Freshline DM-tunnelvriezer kan een significante verbetering van de productiecapaciteit opleveren (ten opzichte van een conventionele cryogene vriezer van dezelfde lengte).

U zal versteld staan van het gemak waarmee deze vriezer kan worden gereinigd. Het scheelt u zowel in stilstandtijd als in arbeidskosten. Ook aan uw gemoedsrust is gedacht. De Freshline DM-tunnelvriezer voldoet aan de nieuwste internationale standaarden betreffende hygiëne en veiligheid.

Welke producten kunnen worden verwerkt?

- Vis en zeevruchten: gekookte/ rauwe/gepelde/ongepelde garnalen, mosselen, oesters, sint-jakobsschelpen, visfilets, sushi
- Vlees en gevogelte: gekookt en ongekookt, in blokjes, plakken of repen gesneden
- Fruit: bessen, druiven, pruimen, kersen, - in blokjes, plakken of hele vruchten
- Groenten: champignons in blokjes of plakjes, maïs, taugé, bevroren kruiden zoals peterselie
- Zuivel / pasta: diverse pastavormen, tofubrokken, mozzarella

Vraag het aan Air Products... van ons kunt u meer verwachten

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

België

Air Products NV/SA
J.F. Willemsstraat 100
B-1800 Vilvoorde
T +32 (0)2 255 28 95
E beinfo@airproducts.com



tell me more
airproducts.be/food
airproducts.nl/food