

Tunnel de surgélation Freshline® EF Compact et facile d'utilisation



Surgelez vos produits alimentaires en toute confiance avec le tunnel de surgélation Freshline® Easy Freeze.

Le tunnel de surgélation Freshline® EF offre la solution la plus facile pour mettre en place une nouvelle ligne de surgélation :

- Coût abordable - Possibilités de location - Livraison rapide - Rapidité d'installation et de mise en route - Facilité d'utilisation (interface intuitive et recettes pré-enregistrées), d'entretien et de nettoyage. - Conception de l'équipement sur site, sûre et hygiénique
- Excellente efficacité de l'azote
- Convient à tous les produits
- Personnalisation à la demande :
 - Grâce au service Freshline® Process Intelligence, nos experts contrôlent à distance votre équipement afin d'améliorer et d'optimiser vos procédés
 - Différentes tailles disponibles
- Fourni automatiquement avec toutes les solutions Air Products Freshline®
 - Surgélation cryogénique ultra-rapide et de grande qualité
 - Azote de qualité alimentaire Air Products conforme à toutes les réglementations et meilleures pratiques
 - Assistance continue et grande expertise d'Air Products
 - Formation à la sécurité et à l'exploitation du tunnel
 - Audits et assistance

Les procédés de surgélation et de refroidissement vous sont encore inconnus ?

La solution Freshline® EF peut vous aider à :

- Mettre en place rapidement et facilement une ligne de surgélation/refroidissement continue pour obtenir des produits de haute qualité sans engager un investissement initial important
- Essayer et tester de nouveaux produits (possibilité de passer facilement d'un produit à un autre)
- Surgeler des produits à la demande : grâce à une surgélation rapide (qui ne prend que quelques minutes et non plusieurs heures), il est désormais inutile de stocker d'importantes quantités de produits
- Définir une programmation flexible pour une large gamme de produits

Avez-vous déjà recours à des procédés de surgélation et de refroidissement ?

La solution Freshline® EF peut vous aider à :

- Etendre votre capacité de surgélation sans avoir à investir dans de l'équipement neuf (possibilités de location)
- Augmenter votre productivité : consacrez plus de temps à traiter le produit et moins de temps à le transporter d'un processus à une zone de refroidissement, pour des coûts de manutention du produit réduits
- Supprimer les goulets d'étranglement de votre procédé (surgélation à la demande)
- Répondre plus rapidement et plus efficacement aux besoins de vos clients
- Elargir votre marché en apportant une valeur ajoutée à vos produits (une surgélation rapide améliore la qualité des produits)
- Essayer et tester de nouveaux produits

Pourquoi la surgélation cryogénique plutôt que d'autres technologies ?

La surgélation cryogénique utilise les températures extrêmement froides de l'azote liquide (-196 °C) pour assurer une très grande vitesse de surgélation. Cela permet de réduire significativement le temps de surgélation, ainsi que la taille des cristaux de glace.

Une surgélation plus rapide et une diminution de la taille des cristaux de glace dans les produits permettent ainsi:

- Réduction de la perte de poids due à la déshydratation
 - Amélioration de la qualité et de la texture
 - Préservation de l'apparence et de la couleur du produit
- Avantages supplémentaires par rapport aux autres solutions de surgélation sur le marché, tels que les surgélateurs à air pulsé
- Démarrage rapide pour une plus grande souplesse de production

- Investissement financier réduit
- Coûts d'installation minimaux
- Réduction de l'encombrement de l'équipement
- Faible entretien
- Temps de nettoyage réduit
- Solution de surgélation respectueuse de l'environnement
- Rendements flexibles : la température et la vitesse de la courroie sont réglables

L'équipe d'experts d'Air Products dispose d'une connaissance approfondie des technologies utilisant le gaz dans l'industrie agroalimentaire. Grâce à des audits de vos procédés, notre équipe collabore avec vous pour mettre au point la solution la plus appropriée pour répondre à vos différents besoins en matière de production.

Caractéristiques générales

Le surgélateur Freshline® EF est un tunnel de surgélation cryogénique simple d'utilisation. Il est idéal pour les entreprises de transformation de produits alimentaires qui souhaitent se lancer dans la surgélation ou étendre leur capacité de surgélation afin d'atteindre jusqu'à 500 kg/h (selon le produit) en limitant leur investissement initial. Si vous avez besoin de rendements plus élevés, n'hésitez pas à demander des informations au sujet de notre surgélateur Freshline® MP.

Le surgélateur Freshline® EF est disponible avec une largeur de courroie de 1000mm, plusieurs matériaux de courroie et deux longueurs de courroie (4 ou 6 mètres). Ce tableau décrit les spécifications des différents tunnels de surgélation Freshline® EF. Les besoins électriques¹ et pneumatiques² figurent dans les remarques ci-dessous.

Modele ⁶	Longueur totale (m)	Longueur de la partie surgélation (m)	Largeur du tapis (m)	Largeur totale ³ (m)	Hauteur totale ⁴ (m)	Poids total (approximatif, en kg)	Besoins en alimentation électrique (kW) ¹	Capacité de surgélation typique ⁵ (Kg/hr)
Freshline® EF 1000.4	5,9	4	1,0	1,8	2,5	1700	6	300
Freshline® EF 1000.6	7,8	6	1,0	1,8	2,5	2500	8	500

1 Caractéristiques électriques : 400 V, triphasé et E, 50 Hz

2 Besoins pneumatiques : 1 Nm³/h à 5-7 bars

3 La largeur totale n'inclut ni le panneau de contrôle, ni l'évacuation.

4 La hauteur mentionnée fait référence à un tunnel ouvert. Toutes les hauteurs sont sujettes à variations en fonction du réglage de la hauteur des pieds.

5 La capacité de surgélation dépend du produit et des conditions de fonctionnement. Des rendements plus élevés sont possibles.

6 La politique d'Air Products est de rechercher une amélioration continue, c'est pourquoi certains détails sont susceptibles d'être modifiés. Pour cette raison, toutes les caractéristiques mentionnées doivent être confirmées individuellement pour chaque machine.

Demandez le meilleur à Air Products... et profitez de produits dépassant vos espérances

Que vos applications de conditionnement sous atmosphère protectrice, de réfrigération, de refroidissement ou de surgélation incluent des fruits et légumes, de la volaille, de la viande ou autres, les solutions Freshline® d'Air Products vous offrent des gaz haute pureté, ainsi que l'équipement, la capacité de distribution à l'international et, par-dessus tout, l'expérience industrielle inégalée ainsi que le support technique hors pair qui contribueront à votre succès, quel que soit votre lieu d'implantation.

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :

Air Products SAS

45 avenue Victor Hugo
Bâtiment 270 Parc des Portes de Paris
93300 AUBERVILLIERS
T 0800 480 030
frinfo@airproducts.com

Air Products SA

J.F. Willemsstraat 100
1800 Vilvoorde
T +32 2 2 55 28 95
beinfo@airproducts.com



tell me more*
airproducts.fr
airproducts.be/fr

*pour en savoir plus