

Tunnel de surgélation Freshline® MP



Des performances de pointe et une conception en conformité avec les normes d'hygiène, adaptées à vos besoins



Vous voulez la meilleure qualité et la meilleure productivité possible pour vos produits surgelés ? Alors le tunnel de surgélation Freshline® MP a été créé spécialement pour vous. Le tunnel de surgélation cryogénique d'Air Products, à la pointe du progrès, a été conçu pour fournir des performances exceptionnelles tout en intégrant les normes d'hygiène internationales les plus récentes.

Une conception modulaire pour de meilleures performances

Le tunnel de surgélation Freshline® MP vous permettra de :

- Surgeler avec rapidité et efficacité, grâce à sa conception de surgélation cryogénique puissante
- Produire des produits alimentaires surgelés d'excellente qualité
- Surgeler jusqu'à 3 000 kg/h de produit
- Surgeler en continu jusqu'à 20 heures par jour
- Mise en œuvre de l'équipement très rapide
- Réduire le temps de nettoyage grâce à sa conception
- Répondre aux normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes
- Tracer les données relatives au fonctionnement

Puissant, le tunnel de surgélation Freshline® MP assure des performances constantes et fiables. Il s'adapte facilement à votre procédé de production car il existe en différentes tailles, à partir de 6 mètres en modules de 3 mètres, et peut être équipé de divers types de tapis convoyeurs proposés en deux largeurs différentes. La conception du tunnel permet la surgélation, le croûtage, la surgélation IQF et le refroidissement. Nos experts peuvent évaluer vos besoins et vous proposer une solution sur mesure.

Une conception innovante, un fonctionnement, un entretien et un nettoyage simplifiés

Simplicité de fonctionnement : Le tunnel de surgélation Freshline® MP fonctionne à l'aide d'un écran tactile disponible en plusieurs langues. Il permet de sauvegarder des recettes de procédés préprogrammés.

Simplicité d'entretien : Une interface opérateur facilite le diagnostic des dysfonctionnements.

Simplicité de nettoyage : Le système d'ouverture du tunnel de surgélation Freshline® MP facilite l'accès pour le nettoyage. Le tunnel est équipé d'un système de nettoyage du tapis en série ; un système de nettoyage assisté du tunnel est disponible en option. L'hygiène et la facilité d'emploi ont été deux critères essentiels lors de la conception du tunnel. Le système d'extraction a été particulièrement conçu pour répondre à ces critères (extraction latérale pour éviter la retombée des condensats sur les produits, cheminée d'extraction équipée d'un anneau de lavage).

Quels produits peuvent être traités ?

Une grande variété de produits peut être surgelée avec le tunnel de surgélation Freshline® MP :

- Produits de la mer
- Viande et volaille
- Fruits et légumes
- Produits laitiers (ex. fromages)
- Pâtes
- Plats préparés
- Pâtisserie, boulangerie

Caractéristiques techniques

Le tunnel de surgélation Freshline MP est modulaire et disponible en deux largeurs de tapis, 720 et 1 220 mm.

Modèle	Longueur du tunnel (m)	Longueur total du tunnel de surgélation (m)	Largeur du tapis (mm)	Largeur totale du tunnel de surgélation (m) ⁴	Hauteur totale ⁵ (mm)	Poids total (kg, environ)	Alimentation électrique requise (voir également la remarque 1)	Capacité de surgélation type (kg/hr) ⁶
720,6	6	8.1	720	1,7	2515	4.000	9kW	550
1220,6	6	8.1	1220	2,2	2515	5.000	14kW	900
720,9	9	11.1	720	1,7	2515	5.500	12kW	850
1220,9	9	11.1	1220	2,2	2515	7.000	19kW	1400
720,12	12	14.1	720	1,7	2515	7.500	14kW	1100
1220,12	12	14.1	1220	2,2	2515	9.000	24kW	1800
720,15	15	18.1	720	1,7	2515	8.500	16kW	1400
1220,15	15	18.1	1220	2,2	2515	11.000	29kW	2300

Remarques :

1. Caractéristiques électriques : 400 V, triphasé et E, 50 Hz.
2. Caractéristiques pneumatiques : 1 Nm³/h pour 5 à 7 barg.
3. D'autres longueurs de tunnel sont disponibles sur demande.
4. La largeur totale n'inclut ni le panneau de contrôle, ni l'extraction.
5. 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.
6. La capacité de surgélation dépend du produit et des conditions de fonctionnement. Des capacités supérieures à 3000 kg/h peuvent être envisagées après étude Air Products.
7. 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.

Faites appel à Air Products ...et exigez toujours plus

Que vos applications de conditionnement sous atmosphère protectrice, de réfrigération, de refroidissement ou de surgélation s'appliquent à 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. Elles vous apportent également l'expérience industrielle inégalée ainsi que le support technique hors pair qui contribueront à votre succès, quel que soit votre lieu d'implantation.

tell me more*

Pour plus d'informations sur le tunnel de surgélation Freshline MP ou sur l'une de nos offres Freshline, contactez Air Products dès maintenant pour parler directement avec un expert de l'industrie agroalimentaire, ou rendez-vous sur notre site Web à l'adresse indiquée ci-dessous.

Air Products SAS

78 rue Championnet
75881 Paris Cedex 18
France
T 0800 480 030
F 01 44 92 59 58
apbulkfr@airproducts.com

Air Products SA

Chaussée de Wavre 1789
BE-1160 Bruxelles
Belgique
T 00 800 0031 0032
apbulkbe@airproducts.com

*pour en savoir plus



www.airproducts.fr/food
www.airproducts.be/fr/food