



Freshline® DM-Tunnelfroster

Für das schnelle und flexible Frosten von lose rollenden Produkten (IQF) und anderen Lebensmitteln

Der innovative Air Products Freshline® DM-Tunnelfroster ist speziell für mehr Flexibilität in der Produktion konzipiert. In der heutigen "Just-in-time-Produktion" hat ein schneller Produktwechsel während der Verarbeitung großen Einfluß auf Ihre Produktivität. Der neue Froster ermöglicht, schnell und einfach von der Herstellung lose rollender Produkte (IQF) auf andere zu wechseln, mit ein und demselben Equipment.

Profitieren Sie von den Vorteilen des Freshline® DM-Tunnelfrosters:

- Hohe Flexibilität durch den einfachen Wechsel von lose rollenden (IQF) auf andere Produkte, wie beispielsweise Fischfilets oder abgepackte Lebensmittelprodukte - ohne Equipmentwechsel
- IQF-Ergebnisse mit konstant hoher Qualität
- Höherer Durchsatz als bei herkömmlichen Frostern
- Geringe Investitionskosten
- Produktivitätssteigerung im Vergleich zu herkömmlichen Frostern
- Variabler Durchsatz ohne Effizienzeinbußen
- Einsparung von Stellfläche
- Kurze Reinigungszeiten

Innovatives Design

Das DM-System ermöglicht verschiedene Produktionsraten, ohne Auswirkung auf die Frostkosten pro Einheit. Dank seiner robusten Bauweise ermöglicht der Froster einen Betrieb von bis zu 16 Stunden am Tag – ohne Effizienzabstriche.

Gegenüber einem herkömmlichen cryogenen Froster der gleichen Länge ermöglicht der Freshline® DM-Tunnelfroster dank des kompakten Designs eine erhebliche Steigerung der Produktionskapazität.

Der Froster lässt sich bequem reinigen und sorgt damit für eine Reduzierung der Ausfallzeiten und Betriebskosten. Zudem entspricht der Freshline® DM-Tunnelfroster den geltenden internationalen Hygiene- und Sicherheitsstandards – damit können Sie sich in Ruhe auf Ihr Geschäft konzentrieren.

Welche Produkte können verarbeitet werden?

- Meeresfrüchte: z.B. gekochte/rohe/geschälte/ ungeschälte Krabben und Garnelen, Pfahl- und Jakobsmuscheln, Austern, Fischfilet, Sushi
- Fleisch und Geflügel: gekocht und ungekocht – in Würfeln, Stücken oder Streifen
- Obst: z.B. Beeren, Trauben, Pflaumen, Kirschen in groben Stücken
- Gemüse: z.B. gewürfelte oder in Streifen, geschnittene Pilze, Mais, Bohnsprossen, gefrorene Kräuter wie z.B. Petersilie
- Milchprodukte/Nudelprodukte: z.B. Nudeln aller Art, Tofu-Stücke, Mozzarella

Fragen Sie Air Products... und Sie können mehr erwarten.

Ganz gleich, welche Lebensmittelprodukte Sie verpacken, kühlen oder frosten - ob Obst und Gemüse, Geflügel, Fleisch, Fertiggerichte oder Kombinationen aus diesen. Air Products bietet Ihnen mit den Freshline®-Lösungen nicht allein hochreine Gase, Equipment und ein internationales Liefernetzwerk, sondern vor allem auch eine umfassende Branchenerfahrung und technische Unterstützung. Damit verhelfen wir Ihnen zum Erfolg - überall auf der Welt.



Spezifikationen

Der Freshline® DM-Tunnelfroster ist modular aufgebaut. Er besteht aus einem kurzen IQF-Abschnitt und einem längeren cryogenen Froster konventioneller Bauart. In bestimmten Fällen ist es möglich, einen vorhandenen cryogenen Tunnelfroster mit dem IQF-System nachzurüsten.

Modell-Nummer	Gesamt-länge (m)	Nutzlänge (m)	Transport-band-breite (m)	Gesamt-breite (m)
MP720.6	7.86	6	0.72	1.8
MP1220.6	7.86	6	1.22	2.3
MP720.9	10.86	9	0.72	1.8
MP1220.9	10.86	9	1.22	2.3
MP720.12	13.86	12	0.72	1.8
MP1220.12	13.86	12	1.22	2.3

* Informationen über andere Tunnellängen erhalten Sie direkt bei Air Products.

Für weitere Informationen

Kontaktieren Sie unsere Experten, wenn Sie mehr Informationen über den Freshline® DM-Tunnelfroster oder über eine andere Freshline®-Lösung wünschen. Oder besuchen Sie einfach unsere Website über den unten aufgeführten Link.

Air Products GmbH
 Hüttenstraße 50
 45527 Hattingen
 Tel.: +49 (0) 2324 689-0
 Fax: +49 (0) 2324 689-100
 E-Mail: bulkinfo@airproducts.com

tell me more
www.airproducts.de/food