

Freshline® Inline-Lösung für die Kühlung von Zutaten

Optimierte Produktqualität bei einer schnelleren Verarbeitung



Das Inline-Kühlsystem von Air Products wurde speziell entwickelt, um Lebensmittel verarbeitenden Betrieben beim pneumatischen Transport ihrer trockenen Zutaten wie z.B. Mehl zu helfen. Das automatische System kühlt alle zu transportierenden Zutaten auf die für die Lagerung oder die Verarbeitung benötigte Temperatur herunter.

Warum Zutaten mit Stickstoff kühlen?

Einige Produkte können bei höheren Temperaturen Schaden nehmen und/oder sie müssen eine bestimmte Temperatur beibehalten, um eine optimale Verarbeitung zu gewährleisten.

Bei Backwaren beispielsweise sollte die Temperatur für eine optimale Teiggärung ca. 25 °C betragen (abhängig vom Produkt und Teigtyp). Der Teig kann sich beim Mischen um ca. 5 bis 8 °C erwärmen. Sobald er vermengt ist, besteht die einzige Möglichkeit Einfluss auf die Teigttemperatur zu nehmen darin kaltes Wasser zuzugeben. Diese Verfahrensweise hat jedoch ihre Grenzen. Da Mehl der Hauptbestandteil von Teig ist, kann dessen Temperaturkontrolle vor dem Mischen großen Einfluss auf den Prozess ausüben. Die Freshline® Inline-Lösung für die Kühlung von Zutaten ermöglicht es Ihnen, die Zutaten genau zu kühlen und deren Temperatur zu kontrollieren. Ein weiterer Vorteil ist, dass Stickstoff trocken ist und dem Produkt keine Feuchtigkeit hinzufügt. Er schafft zudem eine inerte Atmosphäre und beugt während des Transports Staubexplosionen (z. B. durch brennbaren Pulverstaub) vor.

Sichere und einfache Bedienung

Der kalte Stickstoff wird in das Transportrohr eingedüst, wo er das Produkt im Luftstrom innerhalb von Sekunden herunterkühlt.

Die Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Air Products hat spezielle nicht-invasive Düsen entwickelt, um Verstopfungen in der Leitung zu vermeiden.

Unsere Techniker unterstützen Sie dabei, den am besten geeigneten Platz für die Installation der Freshline® Inline-Lösung für die Kühlung von Zutaten zu finden. Dank der automatisierten Temperaturüberwachung und -kontrolle wird eine gleichbleibende Temperatur Ihres Produkts sichergestellt.

Vorteile

- Genaue Temperaturkontrolle
- Bewahrt die Qualität temperaturempfindlicher Zutaten
- Verhindert eine Übergärung von Hefe
- Konsistentere Beschaffenheit des Teiges - für eine bessere maschinelle Bearbeitbarkeit
- Weniger Ausschuss
- Keine zusätzliche Feuchtigkeit
- Reduzierte Gefahr von Staubexplosionen
- Keine Agglomeration/Brückenbildung und daher eine einfachere Dosierung
- Einfach zu installierendes und zu bedienendes System
- An Ihre Bedürfnisse angepasste maßgeschneiderte Lösung



Für weitere Informationen
kontaktieren Sie uns unter:

Air Products GmbH
Hüttenstraße 50
45527 Hattingen
T 02324 689 300
apginfo@airproducts.com



tell me more
airproducts.de/food