



## ***Refrigerador de salsas en sistema continuo Freshline®***

*La mayonesa es uno de los muchos productos preparados que están experimentando una demanda creciente en la mayoría de los países del mundo. Para garantizar que los fabricantes y procesadores puedan satisfacer esta demanda, la innovación de los procesos de fabricación se ha convertido en una necesidad.*

*El refrigerador de salsas en sistema continuo Freshline® representa un avance único que, mediante la inyección directa de nitrógeno líquido en la mayonesa, refrigera la salsa en segundos y permite que el proceso de fabricación funcione de forma continua.*

Espesa, suave, cremosa, apelmazada, granulosa, pulverulenta – sea cual sea su textura, la mayonesa, que con frecuencia se identifica como la “madre de las salsas”, es la base de muchos aliños y se considera esencial para un gran número de ensaladas proteínicas, de pasta y de verduras.

Teniendo esto presente, Air Products se comprometió a encontrar nuevos métodos de producción para los fabricantes y procesadores de mayonesa que les permitiera ofrecer a sus clientes un servicio más eficaz. Actualmente, la mayoría de los sistemas de fabricación habituales implican la refrigeración de la mayonesa desde 40°C a 5°C en grandes cámaras frigoríficas durante un período de dos a cuatro días, lo que alarga significativamente el tiempo total de fabricación. Recientemente, Air Products ha desarrollado el nuevo refrigerador de salsas en sistema continuo Freshline® que permite reducir este tiempo de refrigeración a sólo seis segundos.

### ¿Cómo funciona?

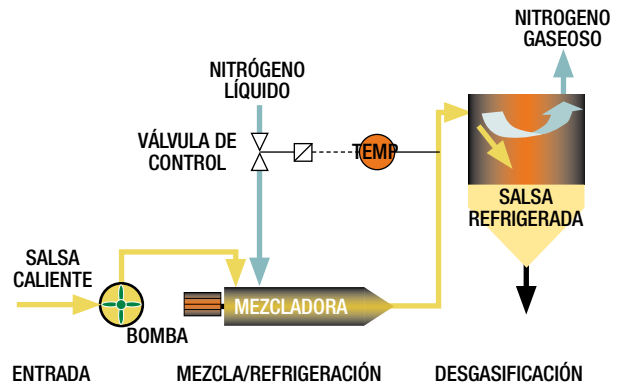
A diferencia de los intercambiadores de calor convencionales, el refrigerador de salsas en sistema continuo Freshline® funciona inyectando nitrógeno líquido directamente en una mezcladora especialmente diseñada. Esto transfiere eficazmente el frío del nitrógeno líquido a la salsa, sin congelarla. La subsiguiente mezcla de gas y salsa se transfiere a continuación a un recipiente de desgasificación, donde se separan con seguridad.

El refrigerador de salsas en sistema continuo Freshline® se ha diseñado específicamente para fluidos de alta viscosidad y puede refrigerar mayonesas con una viscosidad incluso superior a la normal de 30.000cP.

### ¿Cuáles son las ventajas?

- Reducción significativa del tiempo de procesado y refrigeración
- Refrigeración rápida para conservar la calidad
- Bajo coste de inversión en equipos
- Pequeño espacio
- Uso eficaz del nitrógeno líquido
- Producto en atmósfera inerte
- Proceso automático continuo
- Menor manipulación manual del producto
- Menor pérdida de producto
- Capacidad de limpieza in situ

### Diagrama de flujo del Refrigerador de salsas en sistema continuo Freshline®



### Más información

Llame hoy para hablar con un experto del sector alimentario sobre cómo puede ampliar su línea de productos con la tecnología de refrigeración de salsas en sistema continuo Freshline®.

#### Carbueros Metálicos S.A.

Air Products Group  
c/ Aragó, 300  
08009 Barcelona  
Tfno 902 494 495 – 91 657 9424  
Email info@carbueros.com

**te escuchamos**  
[www.carbueros.com/alimentacion](http://www.carbueros.com/alimentacion)