



Freshline® **Continuous Sauce** **Chiller**

Von heiß nach kalt in wenigen Sekunden

Mayonnaise ist ein zentraler Bestandteil zahlreicher Feinkostprodukte. Um der weltweit steigenden Nachfrage nach diesen Waren gerecht zu werden, sind innovative Produktionsideen wichtiger denn je.

Die Neuentwicklung Freshline® Continuous Sauce Chiller ist das erste kontinuierliche cryogene Verfahren zum Kühlen von Soßen auf Stickstoffbasis. Flüssiger Stickstoff wird direkt in die Mayonnaise eingedüst – das Produkt kühlt kontinuierlich, innerhalb weniger Sekunden ab und der Herstellungsprozess kann weitergehen.

Ob dickflüssig, cremig, körnig oder weich – Mayonnaise bildet die Grundlage zahlreicher Soßen. Auch sind die meisten Salate ohne Mayonnaise nicht denkbar – sei es Nudel-, Fleisch- oder Gemüsesalat.

Cryogen: Die schnelle Kälte

Gefragt sind neue, effizientere Produktionsprozesse für Hersteller und verarbeitende Betriebe. Für die Kühlung von Mayonnaise kommen derzeit verschiedene Verfahren zur Anwendung. Einige Hersteller kühlen das Produkt, abgefüllt in verschiedenste Gebinde, in Kühlräumen. Dieser Prozess dauert, je nach Gebindegröße, zwei bis vier Tage - ein langer Zeitraum. Andere setzen kontinuierliche Alternativen ein, die mit einem Zwischenkälteträger, wie Sole oder Ammoniak, indirekt die Mayonnaise kühlen. Das sind in der Regel schabende Wärmetauscher. Diese mechanischen Methoden sind mit extrem hohen Investitionskosten verbunden. Zudem erfordern sie viel Platz und einen hohen Wartungsaufwand.

Der Freshline® Continuous Sauce Chiller von Air Products ist das erste kontinuierliche Equipment, das cryogen arbeitet. Die Anfangsinvestition ist nur ein Bruchteil gegenüber der mechanischen Alternative. Der Platzbedarf ist nicht größer als eine Europalette und die Abkühlzeit beträgt nur wenige Sekunden.

Hygienisch, effektiv, sicher

Das schnelle Kühlen spart aber nicht nur wertvolle Produktionszeit. Das Verfahren ist zudem mikrobiologisch vorteilhaft und beansprucht kaum Platz.

So funktioniert es:

Im Gegensatz zu herkömmlichen Wärmetauschern wird beim Freshline® Continuous Sauce Chiller flüssiger Stickstoff direkt in eine spezielle Kühlanlage eingedüst. Hier überträgt sich die Kälte höchst effizient auf die Sauce, ohne dass diese gefriert. Die Gas-Soßen-Mischung wird in einen Entgasungsbehälter

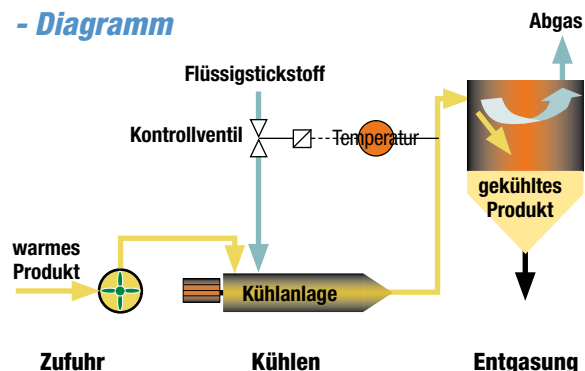
geleitet, wo die beiden Bestandteile sicher voneinander getrennt werden.

Der Freshline® Continuous Sauce Chiller ist speziell für zähflüssige Substanzen konzipiert. Sogar eine Mayonnaise mit einer Viskosität über dem Standardwert von 30.000 cP lässt sich so kühlen.

Der Freshline® Continuous Sauce Chiller

- kühlt und verarbeitet deutlich schneller
- erhält die Produktqualität
- bietet mikrobiologische Vorteile
- erfordert geringe Investitionskosten
- beansprucht nur wenig Platz
- nutzt den Stickstoff effizient
- produziert unter Schutzatmosphäre
- arbeitet durchgängig automatisch
- reduziert manuelle Arbeitsschritte am Produkt
- verursacht wenig Produktabfall
- lässt sich vor Ort problemlos reinigen
- ist CIP-fähig konzipiert

Der Freshline® Continuous Sauce Chiller - Diagramm



Weitere Informationen:

Air Products PLC
2 Millennium Gate, Westmere Drive
Crewe, Cheshire CW1 6AP
Tel 0800 389 0202
Email apukinfo@airproducts.com

Air Products SAS
78 rue Championnet
75881 Paris Cedex 18
Tél 0800 480 030
Email frinfo@airproducts.com

Air Products GmbH
Hauptverwaltung
Hüttenstraße 50
45523 Hattingen
Tel +49 (0)2324-689 0
Fax +49 (0)2324-689 100
E-Mail: apginfo@airproducts.com

Air Products N.V./S.A.
Chaussée de Wavre 1789
B-1160 Bruxelles
Tel 02 674 94 57
Email beinfo@airproducts.com

Air Products Nederland BV
Klaprozenweg 101
1033 NN Amsterdam
Tel 0 20 4353535
Email nlinfo@airproducts.com

AIR PRODUCTS spol. s r.o.
Ústecká 30
405 02 Děčín
Česká republika
Tel 800 100 700
Email: info@apci.cz

Air Products Slovakia, s.r.o.
Mlynské nivy 74
821 05 Bratislava
Slovenská republika
Tel 0800 100 700
Email: info@apci.sk

AIR PRODUCTS GAZY Sp. z o.o.
Ul. Gliwicka 31,
47-220 Kedzierzyn-Koźle
Polska
Tel 0 801 90 90 19
Email: apgazy@apci.pl

Carburos Metálicos, S.A.
C/ Aragó, 300
08009 Barcelona
Tel 902 494 495
Email: info@carburos.com

tell me more
www.airproducts.de/food