



Freshline® bietet die moderne Technologie für Coating- und Mischlösungen, die der heutigen Lebensmittelindustrie noch mehr Möglichkeiten eröffnen

Mit der Freshline®-Reihe an IQF-Coating- und Mischausrüstung von Air Products ist es möglich, eine Vielzahl frei fließender Lebensmittelprodukte schnell und wirtschaftlich mit Flüssigstickstoff schockzufrieren - und zwar auf einzigartige Art und Weise. Diese Produkte sind mehr als nur lose rollend gefroren (IQF). Sie werden ebenfalls „gecoated“, d.h. die Lebensmittelstücke werden mit Saucen, Öl oder Kräutern ummantelt, wodurch sich portionierbare Produkte ergeben, die nur noch erhitzt werden müssen. Diese Produkte lassen sich nicht nur äußerst einfach durch den Endverbraucher zubereiten, sondern eröffnen Lebensmittelherstellern darüber hinaus die Möglichkeit, neuartige Produkte bei nur geringfügigem Kapitaleinsatz auf den Markt zu bringen.

Die IQF-Coating- und Mischlösungen der Freshline®-Reihe können Ihnen bei der Entwicklung neuer, innovativer Produkte helfen, so dass Sie im Wettbewerb die Nase vorn behalten. Den Kombinationen, die Sie kreieren können, sind keine Schranken gesetzt - Gemüse in Sahnesauce,

Champions in Kräutern, Nudeln in Tomatensauce, Krabben in Cajun-Sauce, Hähnchenwürfel in Barbecue-Sauce, pfannengerührtes Gemüse, Produkte nach Art von Chillis und Paellas, um nur einige wenige zu nennen. Die Flexibilität dieser Reihe eröffnet praktisch unbegrenzte Möglichkeiten für neue Produktentwicklungen und Linienweiterungen durch kreative Kombinationen von Zutaten zu kompletten Gerichten oder Beilagen.

Mit der Freshline®-Ausrüstung für IQF-Coating- und Mischanwendungen können Sie:

- Neuartige Produkte mit Mehrwert auf den Markt bringen
- Portionierbare Fertigerichtmischungen oder -bestandteile herstellen
- IQF-Produkte gleichmäßig ummanteln
- Bedienerfreundlichen Chargenbetrieb zu niedrigen Kosten durchführen
- Vorhandenen Platz aufgrund kompakter Abmessungen optimal nutzen

Ready-to-heat ist hier gleichbedeutend mit Ready-to-eat

Bei den Freshline® IQF-Coating- und Mischverfahren werden die Lebensmittel einzeln ummantelt und gefroren, so dass so viele Portionen wie nötig entnommen und in nur einem Kochgerät durch den Privat- oder Großverbraucher zubereitet werden können. Hierbei kann das Lebensmittel entweder auf der Herdplatte, im Ofen oder in der Mikrowelle erhitzt werden. Das Ergebnis: Die servierten Portionen sind nicht nur genau abmessbar und schnell und bequem auf den Tisch zu bringen, sondern weisen auch ein ideales Verhältnis von Festanteilen zu Sauce auf.

Ummanteln. Gefrieren. Alles in einem System.

Die Coating- und Mischausrüstung der Freshline®-Reihe stützt sich auf hocheffiziente Chargenherstellungsmethoden, bei denen die Gerichtszutaten während des Gefrierfahrens gleichmäßig ummantelt werden. Dadurch haben Sie die Optionen, drei Verfahrensschritte in einem System zu kombinieren, und zwar Mischen, Umhüllen mit Sauce und IQF-Frosten. Natürlich können Sie auch nur die Verfahrenskomponente auswählen, die Sie in Ihrem Herstellungsablauf benötigen.

Vorteile für Ihren Herstellungsprozess:

- Gleichmäßige Aufbringung von Saucen
- Behutsame Behandlung der Zutaten
- Konsistente, tiefkalte Temperatur
- Sicherer, wirtschaftlicher Betrieb
- Einheitliche Qualität des erzeugten Produkts
- Bedienerfreundlichkeit
- Vielzahl an Systemauslegungen

Wenden Sie sich an einen unserer technischen Spezialisten unter 02324/689-314 oder E-Mail an foodinfo@airproducts.de, wenn Sie diese Vorteile für sich nutzen wollen.

Ihr Spitzenlieferant für Ausrüstung, Flüssigstickstoff - und Know-how

Die schlüsselfertigen IQF-Coating- und Beschichtungslösungen der Freshline®-Reihe von Air Products sind die Antwort auf Ihre Veredelungsanforderungen. Wir liefern nicht nur die Ausrüstung, sondern realisieren gerne auch die Installation und den Test des Systems sowie die Einbindung Ihres Flüssigstickstoff-Versorgungssystems und stehen Ihnen vor, während und nach der Installation mit technischer Unterstützung zur Seite. Dieser Leistungsumfang sorgt nicht nur für eine schnellere Projektumsetzung, sondern gleichzeitig für ein geringeres Risiko und damit weniger Sorgen.

Das ist aber noch nicht alles: Bei uns haben Sie die Möglichkeit, unsere Versuchseinrichtungen zur Entwicklung Ihrer ummantelten Lebensmittelprodukte und -mischungen zu nutzen.

Weitere Informationen

Rufen Sie uns noch heute an, um mit einem Spezialisten der Lebensmittelindustrie darüber zu sprechen, wie Sie mithilfe der IQF-Coating- und Mischverfahren der Freshline®-Veredelungstechnik Ihre Produktlinie erweitern und die Qualität Ihrer Produkte steigern können.

Air Products GmbH

Technische Gase
Hüttenstraße 50
D-45527 Hattingen
tel 02324/689-314
E-Mail foodinfo@airproducts.de

tell me more
www.airproducts.de/food