



Túnel de congelación Freshline® DM

Para congelación rápida y flexible de productos tanto IQF como no IQF

El innovador túnel de congelación Freshline DM de Air Products se ha diseñado teniendo en mente la flexibilidad. En el actual entorno de producción “*just in time*”, la necesidad de cambiar de procesar un producto a procesar otro hace que el tiempo se valore especialmente. Este nuevo congelador le permite, rápida y fácilmente, pasar de procesar productos IQF (congelación rápida individual) a procesar productos no IQF utilizando el mismo equipo.

El túnel de congelación Freshline DM puede ayudarle a:

- Ganar versatilidad al alternar fácilmente entre productos IQF y no IQF, como por ejemplo filetes de pescado o productos envasados, sin cambiar de equipo
- Lograr resultados con alta calidad estable en materia de congelación IQF
- Aumentar la capacidad de producción
- Reducir el coste de la inversión
- Alargar el tiempo de fabricación
- Variar la producción sin afectar a la eficacia
- Ahorrar espacio en la fábrica
- Reducir el tiempo de limpieza

Diseño innovador

El sistema DM le permite trabajar con una amplia gama de índices de producción sin afectar al coste unitario de congelación. La robustez del congelador significa que se puede utilizar hasta 16 horas diarias sin poner en peligro su eficacia.

El diseño compacto de túnel de congelación Freshline DM puede aportar una mejora significativa de la capacidad de producción con respecto a un congelador criogénico convencional de la misma longitud.

Encontrará que el diseño innovador del congelador lo hace fácil de limpiar, ahorrándole tanto tiempos muertos como costes de mano de obra. Para mayor tranquilidad, el túnel de congelación Freshline DM se ha diseñado para cumplir las últimas normas internacionales de seguridad e higiene.

¿Qué productos se pueden procesar?

- Pescado y marisco: camarón cocido/crudo/con cáscara/sin cáscara, mejillones, ostras, vieiras, filete de pescado, sushi
- Carne y aves de corral: cocinada y no cocinada, en porciones, piezas o tiras
- Fruta: frutos del bosque, piña, papaya, mango, longan, lichis, en porciones, trozos o piezas enteras
- Verduras: champiñones troceados o loncheados, maíz dulce, brotes de soja, hierbas congeladas como perejil
- Lácteos/pasta: modalidades individuales de pasta, trozos de tofú, mozzarella

Consúltenos...

Tanto si en sus aplicaciones de envasado, enfriamiento, congelación o refrigeración figuran frutas y verduras como aves de corral, carnes o cualquier cosa intermedia, las soluciones Freshline de Air Products le ofrecen los gases de gran pureza y los equipos, la capacidad de suministro internacional y, más importante, la experiencia y la asistencia técnica, sin parangón en el sector, que le ayudarán a prosperar, absolutamente en cualquier parte del mundo.



Especificaciones generales

El túnel de congelación Freshline DM es un sistema modular de congelación que comprende tanto una corta sección IQF como un congelador criogénico convencional más largo. En determinados casos, puede ser posible adaptar el sistema IQF a un túnel de congelación criogénica anterior.

Número de modelo	Longitud total (m)	Longitud congelación (m)	Anchura de la cinta (m)	Anchura total (m)	Capacidad nominal de congelación (kg/h)
MP720.6	7.86	6	0.72	1.8	550
MP1220.6	7.86	6	1.22	2.3	900
MP720.9	10.86	9	0.72	1.8	850
MP1220.9	10.86	9	1.22	2.3	1400
MP720.12	13.86	12	0.72	1.8	1100
MP1220.12	13.86	12	1.22	2.3	1800

Para túneles de mayor longitud, consúltenos

Para más información

Para más información sobre el túnel de congelación Freshline DM, o cualquiera de las ofertas Freshline, llame sin dilación a Air Products para hablar con un experto del sector de la alimentación, o visítenos en el sitio web que se indica abajo.

Carbueros Metálicos S.A.
c/ Aragó, 300
08009 Barcelona
Tel 902 110 149
Email apbulkes@airproducts.com

te escuchamos
www.carbueros.com/alimentacion