



Solución de congelación Freshline® QS: una opción flexible y de bajo riesgo para procesadores de alimentos innovadores

*Ofrecemos excelentes beneficios
en lo que respecta a la calidad*

*“El túnel de congelación
Freshline QS es la solución
perfecta – le permite obtener
un incremento considerable
de calidad con una inversión
mínima de capital”*

Procesador polaco de pollo.

Este exclusivo sistema criogénico, de sencilla puesta en marcha, requiere una mínima inversión previa de capital y se integra de forma rápida y sencilla en su línea de productos actual o nueva, de modo que puede disponer de una solución flexible y de bajo riesgo.

El objetivo de la solución de congelación Freshline QS es aportar sencillez y velocidad. Funcionamiento sencillo: con su simple sistema de control de PLC, y la mano de obra necesarios para congelar los productos. Rápido acceso al mercado: rapidez del proceso de instalación y de la congelación de productos con nitrógeno líquido, mayor flexibilidad e intercambio rápido de productos. Todas y cada una de estas ventajas contribuyen a mejorar la calidad final, lo que permite obtener un mayor rendimiento.

***¿Emplea ya sistemas de congelación/
refrigeración? La solución Freshline®
QS le ayudará a:***

- Ampliar su sistema de congelación sin necesidad de invertir en un equipo nuevo
- Aliviar los embotellamientos en su proceso: congelar según sea necesario
- Responder a las necesidades de sus clientes con mayor rapidez y eficacia
- Ampliar su mercado ofreciendo mejores productos: la congelación rápida contribuye a mejorar la calidad del producto
- Probar productos nuevos

¿Aún no emplea sistemas de congelación/refrigeración? La solución Freshline® QS le ayudará a:

- Poner en marcha rápidamente una línea de congelación/refrigeración continua con la que obtendrá productos de gran calidad y con una mínima inversión inicial de capital
- Probar nuevos productos: resulta sencillo cambiar de un producto a otro durante en el mismo turno
- Congelar según sea necesario: gracias a la congelación rápida (minutos en lugar de horas), no es necesario almacenar enormes cantidades de un producto

¿Por qué es mejor que una solución de cámara de congelación?

- Reduce en gran medida el tiempo que tarda un producto en llegar al mercado
- Reduce la mano de obra y las habilidades necesarias del operador gracias al funcionamiento sencillo del túnel
- Reduce la pérdida de producto hasta un 1% mejorando la calidad de congelación (en comparación con un congelador mecánico rápido)
- Se puede integrar en la línea de procesamiento actual
- Aumenta la eficacia reduciendo los tiempos de inactividad, así como la producción de congelación y la calidad del producto
- Ahorra espacio en la fábrica
- Reduce el tiempo de limpieza
- Costes de instalación mínimos
- Necesidad de mantenimiento baja

Un sistema intuitivo y sencillo que cumple todas las normativas de seguridad

La solución de congelación Freshline QS le permite congelar una gran variedad de productos, sin que se vean afectados los costes de congelación. Lo único que debe hacer es cambiar la temperatura y la velocidad de la cinta. Incluye también una "guía de usuario de configuración rápida", donde se explica brevemente el funcionamiento del túnel, lo que prueba su facilidad de uso.

El túnel se ha diseñado de forma que el nivel de higiene sea mayor: las tareas de limpieza y mantenimiento resultan sencillas gracias al acceso abierto y fácil; la cinta de plástico facilita y agiliza la limpieza y la ausencia de ventiladores y la existencia de partes aisladas prefabricadas proporcionan mayor solidez al túnel.

De igual modo, nos aseguramos de que su proceso de congelación cumpla los estándares del sector, ya que seguimos las más recientes normativas de seguridad e higiene.

Una amplia gama de productos

Puede congelar una amplia gama de productos frescos y cocinados con la solución de congelación Freshline QS:

- Carnes y aves de corral
- Pescados y mariscos
- Fruta y verduras
- Productos lácteos/pasta
- Productos horneados
- Alimentos preparados

Pregunte a Carbueros Metálicos... y espere más.

Tanto si en sus aplicaciones de envasado en atmósfera protectora (EAP), enfriamiento, congelación o refrigeración figuran frutas y verduras como aves de corral, carnes o cualquier producto intermedia, las soluciones Freshline de Carbueros Metálicos 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 optimizar de manera eficiente su proceso productivo.

Especificaciones generales

La solución de congelación Freshline QS consiste en un túnel de congelación criogénica de fácil manejo. Constituye la solución ideal para procesadores de alimentos que desean comenzar a emplear sistemas de congelación o aumentar su capacidad de congelación con una mínima inversión inicial.

Número de modelo	Longitud total (m)	Longitud congelamiento (m)	Anchura de la cinta (m)	Anchura total (m)
Freshline QS	8.0	6.0	0.99	1.9

Congele hasta 350 Kg/hora (dependiendo del producto)

Más información

Para obtener más información sobre la solución de congelación Freshline QS, o cualquiera de las ofertas Freshline, póngase en contacto con Carbueros Metálicos para hablar con un experto del sector de la alimentación, o visítenos en el sitio web que se indica abajo.

Carbueros Metálicos S.A.

Grupo Air Products
Aragó, 300
08009 Barcelona
902 13 02 02
oferta@carbueros.com

te escuchamos
www.carbueros.com/alimentacion