



Tunnel de surgélation Dual Mode Freshline®

*Pour une surgélation rapide et flexible
des produits IQF et non-IQF*

Le nouveau tunnel de surgélation DM Freshline® d'Air Products a été conçu en gardant à l'esprit vos exigences en terme de flexibilité. Dans l'environnement de production à flux tendu actuel, la nécessité de passer du traitement d'un produit à celui d'un autre prend du temps. Ce nouveau tunnel de surgélation vous permet de passer rapidement et facilement du traitement de produits surgelés individuellement (IQF) à celui de produits non-IQF en utilisant le même équipement.

Le tunnel de surgélation DM Freshline® vous permet :

- d'augmenter la flexibilité en passant facilement des produits IQF aux produits non-IQF tels que les filets de poisson ou les produits emballés sans changer d'équipement
- d'atteindre des résultats IQF de haute qualité
- d'augmenter la capacité de production
- de réduire vos investissements
- d'augmenter le temps d'opération
- de varier la capacité de production sans que le rendement n'en soit affecté
- de gagner de l'espace dans votre usine
- de réduire le temps de nettoyage

Conception innovante

Le système DM vous permet d'obtenir différents taux de production sans que les coûts unitaires de surgélation n'en soient affectés. Grâce à sa robustesse, le tunnel de surgélation peut être utilisé jusqu'à 16 heures par jour sans que le rendement ne soit compromis.

La conception compacte du tunnel de surgélation DM Freshline® permet d'améliorer nettement la capacité de production par rapport à un tunnel cryogénique traditionnel de la même longueur.

Vous remarquerez que le design innovant du tunnel le rend facile à nettoyer, ce qui évite les temps d'immobilisation et entraîne des économies de frais de main-d'œuvre. Vous n'aurez aucun souci avec le tunnel DM Freshline® dans la mesure où celui-ci est conçu pour répondre aux normes internationales les plus récentes en matière d'hygiène et de sécurité.

Quels produits peuvent être traités ?

- Fruits de mer : crevettes, moules, huîtres, coquilles Saint-Jacques, filet de poisson, sushi cuits/crus/décortiqués/en coquille
- Viande et volaille : dés, morceaux ou lamelles cuits et crus
- Fruits : baies, raisins, prunes, cerises – fruits en morceaux
- Légumes : champignons en dés ou en tranches, maïs sucré, germes de haricots, herbes surgelées comme le persil
- Produits laitiers/pâtes : différentes formes de pâtes, morceaux de tofu, mozzarella

Demandez à Air Products... et attendez-vous à plus

Que vos applications de conditionnement, de refroidissement, de réfrigération ou de surgélation s'appliquent à des fruits et légumes, de la volaille, des viandes ou autre, les solutions Freshline® d'Air Products vous offrent des gaz et équipements ultra haute pureté, une capacité d'approvisionnement fiable, mais avant tout, une expérience dans le secteur et une assistance technique inégalées et ce, afin de vous ouvrir les voies du succès, où que vous vous trouviez dans le monde.



Caractéristiques générales

Le tunnel DM Freshline® est un système de surgélation modulaire composé d'une section IQF courte au sein d'un tunnel cryogénique traditionnel plus long. Dans certains cas, il est possible d'adapter le système IQF à un tunnel de surgélation cryogénique existant.

Numéro du modèle	Longueur totale (m)	Longueur de surgélation (m)	Largeur du tapis (m)	Largeur totale (m)
MP720.6	7.86	6	0.72	1.8
MP1220.6	7.86	6	1.22	2.3
MP720.9	10.86	9	0.72	1.8
MP1220.9	10.86	9	1.22	2.3
MP720.12	13.86	12	0.72	1.8
MP1220.12	13.86	12	1.22	2.3

Pour plus d'informations

Pour obtenir plus d'informations sur le tunnel DM Freshline® ou sur nos autres offres Freshline®, vous pouvez contacter l'un de nos experts ou visiter notre site Web.

Air Products SAS
78 rue Championnet
75881 Paris Cedex 18
France
Tel 0800 480 030
Fax 01 44 92 59 58
Email apbulkfr@airproducts.com

Air Products SA
Chaussée de Wavre 1789
BE-1160 Bruxelles
Belgique
Tel 00 800 0031 0032
Email apbulkbe@airproducts.com

tell me more*
www.airproducts.fr/food
www.airproducts.be/fr/food

* Pour en savoir plus