



Freshline® TRS

La solution cryogénique continue pour le croûtage et le refroidissement

Ces dernières années, notre mode de vie, marqué par le succès des biens de consommation courante, a entraîné une hausse considérable de la demande en produits à base de viandes en tranches et emballés, et d'autres produits de style traiteur comme le bacon, le jambon cuit, le salami, etc. Parallèlement à cela, les progrès réalisés au niveau des technologies de découpe ont permis d'accélérer la vitesse à laquelle les produits sont coupés en tranches. Habituellement, pour faciliter la découpe, d'importantes portions ou rondins de produits sont croûtés à l'aide de systèmes mécaniques ou cryogéniques discontinus. Dans la plupart des cas, ces solutions nécessitent un travail manuel important pour déplacer les produits entre les systèmes de refroidissement et les lignes de découpe. Cette méthode accroît non seulement les coûts de main d'œuvre consacrés à la production, mais soumet également les produits à certains écarts de températures lors de leur transfert d'une zone à l'autre. Voilà pourquoi nous avons mis au point le surgélateur Freshline® TRS.

Les avantages des systèmes à base d'azote liquide

- Réduction de la perte de poids entraînée par la déshydratation

- Réduction de la détérioration enzymatique et oxydante
- Réduction de la taille des cristaux de glace
- Stabilité microbienne
- Amélioration de l'aspect
- Vitesse de surgélation élevée
- Flexibilité au niveau de la production
- Investissement financier peu élevé
- Réduction de l'espace occupé par l'équipement

Croûtage, découpe et emballage en fonctionnement continu

Le surgélateur Freshline® TRS est un système continu destiné au croûtage de la viande et d'autres produits qui nécessitent une découpe. Il est unique dans la mesure où il tire profit des avantages de l'azote liquide en matière de puissance frigorifique, de qualité et de rapidité tout en étant conçu, à la différence des congélateurs discontinus traditionnels ou autres tunnels cryogéniques, pour fonctionner avec des trancheuses à haute vitesse et en disposant de systèmes de ventilation spéciaux. Le surgélateur garantit un refroidissement harmonieux de l'ensemble du produit. En fait, vous pouvez croûter, découper et emballer vos produits de manière continue.

Répondre aux pics de production, dans des délais rapides **Gagner de l'espace**

De nos jours, de nombreux producteurs produisent en temps réel et ont besoin de flexibilité pour augmenter leur production si les délais sont plus courts. Le congélateur Freshline® TRS peut constituer un complément rapide et efficace aux lignes de découpe existantes qui peuvent être utilisées aussi souvent que nécessaire.

Le processus dure entre trois et neuf minutes selon la composition du produit (teneur en matières grasses et eau ajoutée par ex.). La surface du produit durcit par simple surgélation de la croûte (entre 0 et -5°C). Cela signifie que les lames adhèrent mieux à la viande durant le processus de découpe et offrent un résultat net et homogène.

La température d'entrée normale du produit se situe entre 0 et 3°C et les tranches fonctionnent en continu à une vitesse allant jusqu'à 2000 kg/h. Le tunnel utilise un double système à injection LIN ainsi qu'un double système de ventilation. L'espace constitue un problème dans de nombreuses usines. Le surgélateur Freshline® TRS mesure à peine 3 mètres de long et 1220 millimètres de large, ce qui permet de l'installer en ligne avec la plupart des lignes de découpe.



Avantages

- Le croûtage et/ou la surgélation s'effectue en quelques minutes et ne s'étale plus sur plusieurs heures
- Réduction des coûts de main d'œuvre
- Augmentation de la capacité de refroidissement
- Homogénéisation de la découpe pour un meilleur rendement
- Réduction du gaspillage provenant de la perte d'eau et de produits endommagés
- Processus en ligne avec systèmes de découpe à vitesse élevée

Caractéristiques

Services et autres détails					
Electricité	400V, 3ph, N, E, 23A				
Air comprimé	2Nm³/h @ 5-7barg				
Exigences azote	500kg/h @ 3barg (donnée variable selon les produits)				
Dimensions de la zone de congélation	Longueur	3m	Largeur	1,22m	
	Dimensions totales		Longueur	4,05m	Largeur (portes ouvertes)
		Hauteur (jusqu'en haut du panneau)		2,29m	
Hauteur de produit maximale	200mm				
Poids de la machine	1 800 kg				
Position du panneau de contrôle par défaut	entrée, à droite				
Température d'exploitation normale	-20°C à -60°C				

Pour plus d'informations

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 N.V./S.A.

Chaussée de Wavre 1789
B-1160 Bruxelles
Tel 02 674 94 57
Email beinfo@airproducts.com

tell me more
www.airproducts.com/
food