



## **Solutions d'enrobage et de mélange Freshline®**

***Les solutions d'enrobage et de mélange Freshline® sont les garants d'une technologie moderne pour les choix alimentaires d'aujourd'hui***

La gamme Freshline® d'Air Products d'équipements d'enrobage et de mélange pour la surgélation individuelle (IQF) tire particulièrement bien parti de la vitesse et de l'économie qu'offre l'azote liquide pour la surgélation rapide de toute une série de denrées alimentaires à haute fluidité. Outre leur surgélation individuelle, les produits sont également enrobés et agrémentés de sauces, huiles ou fines herbes fournissant ainsi des aliments portionnables prêts à être réchauffés. Très pratiques à préparer pour les consommateurs, ces produits sont également, pour les industriels agroalimentaires, l'occasion de commercialiser des produits novateurs avec, somme toute, un investissement très modeste.

La gamme Freshline® d'équipements IQF vous permet de rester compétitif tout en développant des produits novateurs. Les combinaisons dans les préparations se déclinent à l'infini : légumes enrobés d'une sauce crémeuse, champignons

enrobés de fines herbes, pâtes enrobées de sauce tomate, crevettes enrobées d'une sauce Cajun, dés de poulet enrobés d'une sauce barbecue, légumes sautés, produits de type chili et paella, pour ne nommer qu'eux. Dans le cadre de développements de nouveaux produits et d'extensions de lignes, la flexibilité de la gamme offre des possibilités pratiquement illimitées basées sur l'utilisation de combinaisons créatives d'ingrédients, que ce soit pour des repas complets ou des accompagnements.

Les équipements Freshline® d'enrobage et de mélange pour la surgélation IQF permettent de:

- commercialiser des produits novateurs à valeur ajoutée;
- fabriquer des préparations de repas complets ou d'accompagnements en portions;
- proposer des produits surgelés individuellement et enrobés uniformément;
- travailler par batch et à faible coût en toute simplicité;
- réduire l'encombrement au sol à son strict minimum, grâce à une taille compacte.

### ***Quand prêt à chauffer devient synonyme de prêt à manger***

Les procédés Freshline® d'enrobage et de mélange enrobent et surgèlent les aliments en portions individuelles permettant de n'utiliser qu'un seul récipient pour leur préparation tant par des particuliers que des collectivités. Le préparateur peut facilement choisir la quantité qu'il souhaite prélever du paquet, puis réchauffer le produit dans une poêle ou au micro-ondes. De ce fait, il est possible de servir des portions dont la quantité d'aliments solides et de sauce est parfaitement équilibrée en ayant l'avantage de la rapidité et d'un contrôle exact des quantités.

### ***Enrober et surgeler à l'aide d'une seule et même unité.***

L'équipement Freshline® d'enrobage et de mélange fait appel à un éventail de méthodes de production par batch hautement efficaces qui enrobent uniformément les ingrédients du repas au cours du processus de surgélation. Deux solutions s'offrent à vous : vous combinez trois processus en un système (mélange, enrobage de sauce et surgélation individuelle) ou vous ne sélectionnez que l'étape du processus dont vous avez besoin dans votre procédé de fabrication.

Si vous êtes à la recherche:

- d'une répartition uniforme des sauces,
- d'un traitement léger des ingrédients,
- d'une température cryogénique soutenue,
- d'un fonctionnement à la fois économique et sûr,
- d'une qualité constante des produits finis,
- d'un fonctionnement simple,
- d'un vaste éventail de capacités.

Appelez un de nos experts techniques au 0800 480 030 ou envoyez-nous un courrier électronique à l'adresse [frinfo@airproducts.com](mailto:frinfo@airproducts.com)

Votre fournisseur par excellence d'équipements (à l'azote liquide) et d'expertise Air Products propose la gamme Freshline® d'enrobage et de mélange comme solutions prêtes à l'emploi. Outre l'équipement, nous pouvons assurer l'installation et les essais, intégrer votre système d'alimentation d'azote liquide et fournir une assistance technique spécialisée avant, pendant et après l'installation. L'étendue de nos services permet d'accélérer la mise en œuvre du projet tout en limitant les risques et les soucis y afférents.

En outre, nous vous offrons la possibilité de développer vos produits enrobés grâce à notre matériel d'essai.

### ***Complément d'informations***

Appelez-nous dès aujourd'hui au 0800 480 030 pour vous entretenir avec l'un de nos experts et découvrir comment les technologies de traitement Freshline® par enrobage et mélange pour la surgélation IQF peuvent élargir votre gamme de produits et en améliorer la qualité.

#### **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](mailto:apbulkfr@airproducts.com)

**tell me more**  
**[www.airproducts.fr/food](http://www.airproducts.fr/food)**