



## ***Refroidisseur de sauces en continu Freshline®***

*La mayonnaise, comme de nombreux produits de l'épicerie fine, connaît une demande croissante à travers le monde. Pour permettre aux fabricants et transformateurs de l'industrie de faire face à cette demande, l'innovation dans les procédés de fabrication est devenue une nécessité .*

*Le Refroidisseur de sauces en continu Freshline® est une invention unique qui utilise l'injection directe d'azote liquide dans la mayonnaise, pour la refroidir en quelques secondes et permettre au processus de fabrication de se poursuivre sans interruption.*

Épaisse, fluide, crémeuse, mousseuse, grumeleuse, poudreuse – quelle que soit sa texture, la mayonnaise est à la base de nombreuses sauces et vinaigrettes, et considérée essentielle pour un grand nombre de salades aux pâtes et aux légumes.

C'est pour cette raison qu'Air Products s'est engagé à trouver de nouvelles méthodes de production pour les transformateurs et producteurs de mayonnaise, afin de leur permettre d'offrir à leurs clients un service plus efficace. Actuellement, la majorité des systèmes industriels utilisent une grande salle de refroidissement pour faire passer la mayonnaise de 40°C à 5°C, pendant deux à quatre jours, ce qui allonge considérablement la durée de production. Air Products a donc récemment développé son nouveau Refroidisseur de sauces en continu Freshline®, qui permet de réduire cette durée à tout juste six secondes.

### Comment ça marche ?

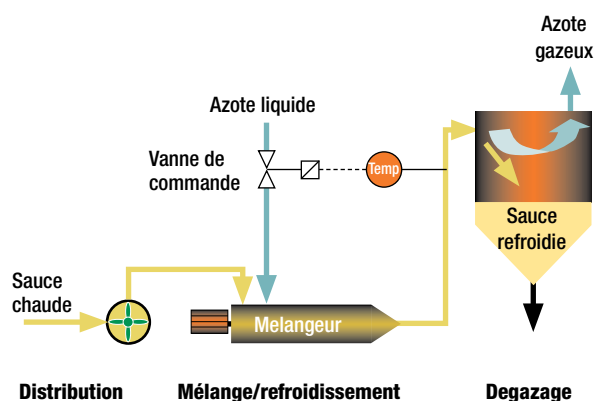
À l'opposé des échangeurs thermiques classiques, le Refroidisseur de sauces en continu Freshline® injecte directement l'azote liquide dans un mélangeur spécialement conçu à cet effet. Ainsi, le froid est directement transmis de l'azote liquide vers la sauce, sans la surgeler. Le mélange de gaz et sauce obtenu est ensuite transféré vers une unité de dégazage, où se fait la séparation.

Le Refroidisseur de sauces en continu Freshline® a été spécialement conçu pour les fluides à viscosité élevée; il peut même refroidir une mayonnaise dont la viscosité est supérieure à la normale (30,000cP).

### Quels en sont les avantages ?

- diminution considérable du temps de transformation et de refroidissement ;
- refroidissement rapide, qui permet de préserver la qualité;
- frais d'investissement faibles;
- encombrement réduit;
- utilisation efficace de l'azote liquide;
- atmosphère produit inerte;
- processus automatique continu;
- réduction de la manipulation du produit;
- diminution des pertes produits;
- Capacités 'Clean In Place'.

### Schéma de fonctionnement du Refroidisseur de sauce en continu Freshline®



### Pour de plus amples informations

**Air Products PLC**  
2 Millennium Gate, Westmere Drive  
Crewe, Cheshire CW1 6AP  
Tel 0800 389 0202  
Email apbulkUK@airproducts.com

**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 GmbH**  
Hauptverwaltung Hattingen  
Hüttenstrasse 50, D-45527 Hattingen  
Tel 02324-689 88888  
Email apginfo@airproducts.com

**Air Products N.V./S.A.**  
Chaussée de Wavre 1789  
B-1160 Bruxelles  
Tel 02 674 94 57  
Email beinfo@airproducts.com

**Air Products Nederland BV**  
Klaprozenweg 101  
1033 NN Amsterdam  
Tel 0 20 4353535  
Email nlinfo@airproducts.com

**AIR PRODUCTS spol. s r.o.**  
Ústecká 30  
405 02 Děčín  
Česká republika  
Tel 800 100 700  
Email: info@apci.cz

**Air Products Slovakia, s.r.o.**  
Mlynské nivy 74  
821 05 Bratislava  
Slovenská republika  
Tel 0800 100 700  
Email: info@apci.sk

**AIR PRODUCTS GAZY Sp. z o.o.**  
Ul. Gliwicka 31,  
47-220 Kedzierzyn-Koźie  
Polska  
Tel 0 801 90 90 19  
Email: apgazy@apci.pl

**Carburos Metálicos, S.A.**  
C/ Aragó, 300  
08009 Barcelona  
Tel 902 494 495  
Email: info@carburos.com

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