

Optimisation du tunnel Freshline®



Aujourd'hui les industries agroalimentaires sont très exigeantes en ce qui concerne la performance de leurs tunnels de surgélation. Outre les exigences en matière de qualité de produit et de rapidité de refroidissement, le rendement énergétique est également un facteur important.

En effet, améliorer l'efficacité d'un tunnel de surgélation alimentaire permet de réduire les émissions de dioxyde de carbone de l'ensemble du processus de production alimentaire.

La nouvelle offre d'optimisation du tunnel Freshline® vous apporte tout ce que vous pouvez attendre d'une solution de surgélation cryogénique. Elle assure également un débit plus élevé, afin d'améliorer l'efficacité globale du processus de surgélation.

Tunnels de surgélation Freshline®

La gamme de tunnels de surgélation Freshline® d'Air Products a été conçue pour être utilisée dans une grande variété de processus de surgélation en continu. Grâce à la puissance de l'azote liquide, les tunnels représentent une alternative économique aux méthodes traditionnelles de surgélation et de refroidissement. Ils permettent de traiter de plus grandes quantités de produit, plus rapidement, tout en réduisant l'encombrement au sol.

Les tunnels servent généralement à la surgélation de produits tels que les viandes découpées, hamburgers, filets de poisson, volaille, fruits de mer, produits de boulangerie, glaces, hors-d'oeuvre, produits exotiques et plats préparés.

Améliorez votre production grâce à l'optimisation de votre tunnel

La dernière offre Freshline® permet d'améliorer votre niveau de production, et ce sans changer de

tunnel de surgélation ! Pour atteindre ce résultat, nous améliorons les performances globales (coefficient de transfert de chaleur) de votre tunnel de surgélation Freshline® par la mise à niveau des ventilateurs.

Améliorations

Vous pouvez ainsi obtenir jusqu'à 50% d'augmentation de votre production.

Avantages

- Amélioration de l'efficacité du processus de surgélation
- Amélioration des taux de production sans investir dans de nouveaux équipements
- Accroissement de la production sans augmentation de l'encombrement au sol
- Solution de surgélation en tunnel adaptée à une large gamme de produits

Vous souhaitez en savoir plus ?

Contactez l'un de nos spécialistes pour découvrir comment nous pouvons améliorer l'efficacité de votre tunnel de surgélation.

Les travaux de mise à niveau peuvent être effectués avec un minimum d'interruptions dans le processus de fabrication et s'étalent généralement sur deux jours.

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

*pour en savoir plus