



Tunnel Freshline® QF

Een ultrakrchtig en uiterst flexibel invriesconcept

Flexibele productiecapaciteiten

De productiecapaciteit van de diepvriestunnels Freshline® QF gaan van 100 kg tot 3000 kg per uur in een standaard uitrusting. Hierin kunnen praktisch alle soorten voedsel worden verwerkt: vis, vlees, gevogelte, fruit, groenten, bereide gerechten en patisserie. De Freshline® QF bestaat uit een lopende band geïntegreerd in een goed geïsoleerde roestvrijstalen tunnel. De voedingsmiddelen worden naar de band geleid en passeren in de tunnel de vloeibare stikstof injectoren.

Betere smaak en textuur van de voedingsmiddelen

De temperatuur van de vloeibare stikstof bedraagt -196°C . Dankzij een vernevelingop het product kan de warmte zeer snel worden geabsorbeerd. De uiterst lage temperatuur en de snelheid van de warmteoverdracht zorgen voor een snelle bevriezing waardoor de vorming van grove ijskristallen tot een minimum wordt beperkt en de textuur van het product beter bewaard blijft. Door het snelle invriezen wordt vochtverlies en uitdroging van het product zo goed als uitgesloten. Hierdoor behouden de producten een mooie kleur en een betere smaak, bovendien wordt ook de textuur niet aangetast. De koelvloeistof wordt op

gecontroleerde wijze in de tunnel ingespoten. Na verdamping wordt het gas verder door de tunnel gestuurd om de voedingswaren op een efficiënte manier voor te koelen. In de gassectie van de tunnel zijn namelijk ventilatoren gemonteerd die op zeer hoge snelheid draaien, hierdoor wordt de hoeveelheid warmte die door het gas wordt opgenomen verhoogd. Dit leidt tot een extreem snelle afkoeling van de voedingswaren en een efficiënt verbruik van vloeibare stikstof.

Eenvoudige verlenging

Een van de grote troeven van de Freshline® QF, naast het alternatief die hij biedt voor de traditionele bevroeringsmethodes voor voedingsmiddelen voor een lagere investering, is zijn compatibiliteit met de bestaande productiesystemen. Hij is beschikbaar in verschillende groottes en kan daardoor worden aangepast aan de meeste installaties voor en na de koeling. De Freshline® QF kan ook onafhankelijk of in combinatie met de dompelvriezer Freshline® DIP voor bevroren IQF-producten van superieure kwaliteit worden gebruikt. De vriezer bestaat uit modules die verschillende tunnellenlengtes mogelijk maken, afhankelijk van de productiebehoeften.

Om de productie van de Freshline-tunnel te verhogen, moeten alleen de stikstoftoevoer en de snelheid van de transportband worden

aangepast. De nominale capaciteit kan met 30% worden verhoogd. De Freshline® Quick Freezer is namelijk geschikt voor een continue productie en aangezien hij voorzien is van een geautomatiseerd controlesysteem wordt er een minimale aandacht van de operators gevraagd. Aangezien de enige grote mobiele stukken de ventilatoren en de transportband zijn, heeft de tunnel weinig onderhoud nodig. Het onderste deel, dat uitklapt en pneumatisch wordt aangedreven, is gemakkelijk bereikbaar voor het reinigen van de installatie. Dankzij deze eenvoudige constructie zijn de stoptijden minimaal, de flexibiliteit maximaal en wordt het product perfect diepgevroren volgens uw eigen criteria. Als optie kan een PLC-besturingssysteem worden geïnstalleerd om verschillende producten te bevroren of om in verschillende productieomstandigheden te voorzien. Afhankelijk van de wens van de klant kan de controlekast van de tunnel op verschillende plaatsen worden gemonteerd.

Voordelen

- Beperkte investeringskosten
- Compatibiliteit met de bestaande productiesystemen
- Bevroren producten van hoge kwaliteit
- Flexibel modulair concept
- Uitgebreide levering van verschillende capaciteiten en producten

Meer informatie

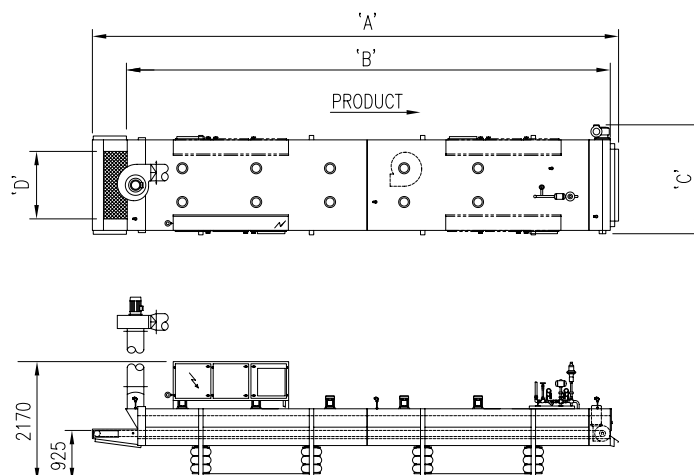
U kunt ons vandaag nog bellen op het nummer 020-4353535 om een gesprek aan te gaan met een van onze experts en om op de hoogte te blijven van onze nieuwe Freshline-technologieën voor coaten, mengen en IQF-bevriezing. Met behulp van deze technologieën kunnen we uw producten assortiment uitbreiden en de kwaliteit ervan verhogen.

Air Products Nederland BV

Klaprozenweg 101
1033 NN Amsterdam
Tel 0 20 4353535
Email nlinfo@airproducts.com

Air Products N.V./S.A.

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



Type	A Totale lengte m	B Nuttige lengte m	C Totale breedte m	D Nuttige breedte m	Vereist vermogen (3ph)	Gewicht
QF 660.4	5.5	4	1.4	0.66	5 kW	1700kg
QF 915.4	5.5	4	1.65	0.915	5 kW	2020kg
QF 1220.4	5.5	4	1.9	1.22	6 kW	2350kg
QF 660.6	7.5	6	1.4	0.66	6 kW	2150kg
QF 915.6	7.5	6	1.65	0.915	6 kW	2470kg
QF 1220.6	7.5	6	1.9	1.22	7 kW	3000kg
QF 660.8	9.5	8	1.4	0.66	6 kW	2700kg
QF 915.8	9.5	8	1.65	0.915	6 kW	3100kg
QF 1220.8	9.5	8	1.9	1.22	7 kW	3700kg
QF 660.10	11.5	10	1.4	0.66	7 kW	3250kg
QF 915.10	11.5	10	1.65	0.915	7 kW	3900kg
QF 1220.10	11.5	10	1.9	1.22	8 kW	4600kg
QF 660.12	13.5	12	1.4	0.66	8 kW	3900kg
QF 915.12	13.5	12	1.65	0.915	8 kW	4450kg
QF 1220.12	13.5	12	1.9	1.22	9 kW	5350kg

Deze tabel is een niet-volledige lijst met machines. Naargelang de behoeften kunnen de tunnels langer of breder gemaakt worden. De maximumhoogte van de voedingsmiddelen die in de standaardtunnels kunnen verwerkt worden, bedraagt 90 mm; hogere waarden zijn mogelijk als de machines worden aangepast. Naargelang de aard van de producten bestaan er verschillende soorten banden met fijnere of grovere mazen; een band met volle stroken of roestvrijstalen platen zijn erg efficiënt voor IQF-bevriezing van de producten.

tell me more
www.airproducts.nl/food