



Freshline® TRS-vriezer

De continue cryogene oplossing voor het korstvriezen en koelen van levensmiddelen

De voorbije jaren hebben de lifestyle-trends geleid tot een sterk toegenomen vraag naar gesneden en verpakt vlees bijv. bacon, gekookte ham, salami enz. Anderzijds hebben de evoluties in de snijtechnologie ervoor gezorgd dat deze producten sneller kunnen worden gesneden. Om vlot te kunnen snijden, wordt de korst van grote porties of blokken vlees gekoeld met behulp van mechanische of cryogene batchsystemen. In de meeste gevallen is voor dergelijke oplossingen veel handenarbeid vereist om de producten te verplaatsen tussen de koelers en de snijbanen. Hierdoor lopen de arbeidskosten voor het proces niet alleen op, maar kan de temperatuur van de producten opnieuw oplopen doordat ze van de ene zone naar de andere worden verplaatst. Om deze problematiek aan te pakken heeft Air Products de Freshline® TRS-vriezer ontwikkeld.

Voordelen van stikstofsysteem

- Minder gewichtsverlies door dehydratatie
- Minder enzymatisch en oxydatieve verderf

- Kleinere ijskristallen
- Microbiële stabiliteit
- Verbeteringen in het uitzicht
- Hoge invriessnelheid
- Flexibiliteit in de productie
- Geringe financiële investering
- Minder plaats ingenomen door de apparatuur

Continu korstkoelen, snijden en verpakken

De Freshline® TRS-vriezer vormt een continu systeem om vlees en andere producten die moeten worden versneden, aan de korst in te vriezen. Dit is een uniek systeem, waarbij de kracht, de kwaliteit en de snelheid van stikstof worden benut. Maar in tegenstelling tot klassieke batch-vriezers of andere cryogene tunnels is dit systeem afgestemd op de hoge snelheid van snijmachines en beschikt het over speciale ventilatorsystemen. De vriezer waarborgt dat alle zijden van het product gelijkmatig worden gekoeld. In feite kunt u korstvriezen, snijden en verpakken in één continue lijn.

Probleemloos voldoen aan pieken in de vraag **Plaats besparen**

Tegenwoordig wordt vaak volgens het principe "just in time" geproduceerd, zodat men de nodige flexibiliteit moet hebben om de productie snel te verhogen. De Freshline® TRS-vriezer vormt een snelle en doeltreffende toevoeging aan de bestaande snijlijnen, die kan worden gebruikt waar en wanneer het nodig is.

Afhankelijk van de samenstelling van het product (bijv. vetgehalte en toegevoegd water) neemt het proces tussen drie en negen minuten in beslag. Door enkel de korst te vriezen (tussen 0 en -5°C), wordt het oppervlak van het product harder. Daardoor krijgen de messen tijdens het snijden een betere greep in het vlees, wat resulteert in een mooie en homogene snede.

De normale ingangstemperatuur van het product ligt tussen 0 en 3°C. De snijmachines werken continu met een capaciteit tot 2000 kg/u. De tunnel maakt gebruik van een dubbel LIN-injectiesysteem en een dubbel afvoersysteem. In vele fabrieken is de ruimte beperkt, maar omdat de Freshline® TRS-vriezer slechts 3 meter lang is en 1.220 mm breed, kan hij vóór de meeste snijmachines worden geïnstalleerd.

Voordelen

- Korstkoelen/-vriezen in enkele minuten in plaats van uren
- Lagere arbeidskosten
- Grotere koelcapaciteit
- Homogene sneden voor betere opbrengst
- Minder afval door vochtverlies en productbeschadiging
- Proces afgestemd op hoge snelheid van snijsystemen



Specificaties

Diensten en andere details			
Elektriciteit	400V, 3fasen, N, E, 23A		
Perslucht	2Nm ³ /h bij 5-7barg		
Nominale stikstofvereiste	500kg/h bij 3barg		
Afmetingen vrieszone	Lengte	3m	Breedte 1,22m
Totale afmetingen	Lengte	4,05m	Breedte (met geopende deuren) 3,28m
	Hoogte (tot bovenpaneel)	2,29m	
Maximale producthoogte	200mm		
Gewicht van machine	1.800 kg		
Standaardpositie bedieningspaneel	Toevoerzijde, rechts		
Normale bedrijfstemperatuur	-20°C tot -60°C		
Normale bedrijfsuren	8 uren (1 ploeg) per dag (zuurstofmonitor aanbevolen) 20 uren (2 ploegen) per dag (zuurstofmonitor verplicht)		

Voor meer informatie

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

Air Products SAS
78 rue Championnet
75881 Paris Cedex 18
Tél 0800 480 030
Email frinfo@airproducts.com

Air Products GmbH
Hauptverwaltung Hattingen
Huttenstrasse 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