



Freshline® Continuous Sauce Chiller (doorlopend koelsysteem voor sauzen)

Mayonaise is een van de delicatessen die in de meeste landen wereldwijd steeds populairder wordt. Hierdoor is de noodzaak tot innovatie van de fabricageprocedures ontstaan, om fabrikanten en bewerkers in staat te stellen aan de groeiende vraag naar deze saus te voldoen.

De Freshline® Continuous Sauce Chiller is een unieke ontwikkeling van een nieuw systeem waarbij de saus met gebruik van directe inspuiting van vloeibare stikstof in enkele seconden gekoeld wordt, zodat de productie ononderbroken doorloopt.

Dik, glad, romig, klontig, krijtachtig, poederachtig; wat de textuur ook is, mayonaise wordt algemeen gebruikt als de belangrijkste basis voor talloze sauzen en is tevens het meest essentiële basisingrediënt voor de vele proteïne-rijke, pasta- en groentesalades van tegenwoordig.

Met dit in gedachte heeft Air Products zich geheel toegewijd aan het vinden van nieuwe methoden voor het koelen van mayonaise, zodat fabrikanten en bewerkers hun klanten een efficiëntere service kunnen bieden. Momenteel wordt in de meeste productiesystemen gebruik gemaakt van enorme koelruimten, waar de mayonaise in twee tot vier dagen tijd van 40°C tot 5°C wordt gekoeld.

Air Products heeft onlangs de nieuwe Freshline® Continuous Sauce Chiller ontwikkeld, waarmee deze koeltijd tot slechts zes seconden wordt teruggebracht.

Hoe het werkt

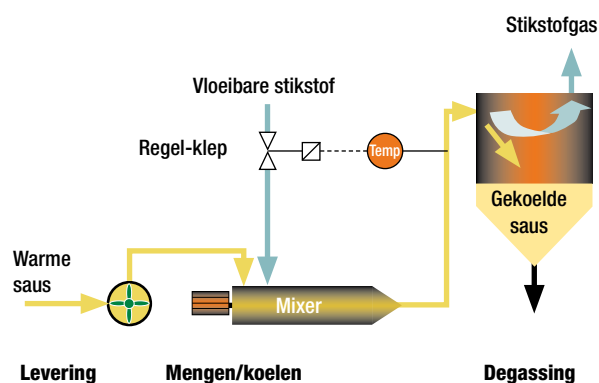
In tegenstelling tot conventionele warmte-uitwisselaars werkt de Freshline® Continuous Sauce Chiller met vloeibare stikstof, die rechtstreeks in een speciaal ontworpen mixer wordt ingespoten. De lage temperatuur van vloeibare stikstof wordt zodoende op efficiënte wijze overgebracht in de saus zonder deze te bevriezen. Het mengsel van gas en saus dat ontstaat, wordt dan overgebracht naar een ontgassingsvat, waar de twee weer veilig van elkaar worden gescheiden.

De Freshline® Continuous Sauce Chiller is specifiek voor vloeistoffen met hoge viscositeit ontwikkeld en kan zelfs mayonaise met een hogere viscositeit dan de standaard van 30.000cP, koelen.

Wat zijn de voordelen?

- Aanzienlijke verlaging van verwerkings- en koeltijd
- Snelle koeling om de kwaliteit te behouden
- Lage kapitaalkosten voor apparatuur
- Kleine afmeting
- Efficiënt gebruik van vloeibare stikstof
- Inerte productatmosfeer
- Doorlopend geautomatiseerd proces
- Minder handmatige handeling van het product
- Minder productverspilling
- Ter plaatse te reinigen

Stroomschema Freshline® Continuous Sauce Chiller



Voor verdere 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
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

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

tell me more
www.airproducts.com/food