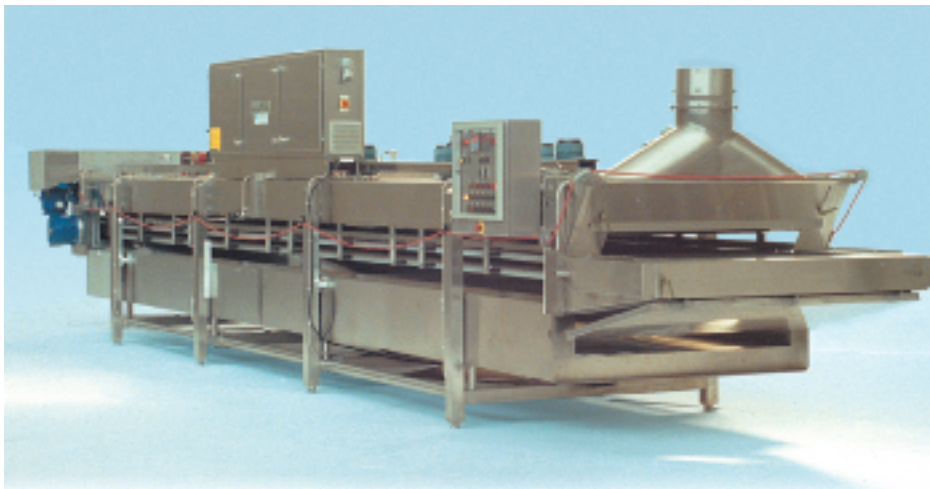


Optimalisatie van Freshline®-tunnels



Levensmiddelenfabrikanten stellen vandaag de dag hoge eisen aan hun vriesapparatuur. Het eindproduct moet van goede kwaliteit zijn, het koel- of vriesproces moet razendsnel verlopen en het energieverbruik moet zo laag mogelijk zijn.

Het gebruik van een efficiënte vriestunnel in het invriesproces kan het energieverbruik drastisch gaan beperken.

Optimalisatie van Freshline-tunnels is de perfecte manier om uw cryogene vriesopstelling te verbeteren in combinatie met een hogere doorvoercapaciteit.

Freshline-tunnelvriezers

De Freshline –tunnelvriezers van Air Products zijn uiterst geschikt voor diverse continue invriesprocessen. Door gebruik te maken van de koude energie van vloeibare stikstof bieden ze een economisch alternatief ten opzichte van conventionele invries- en snelkoelmethodes. In een kortere tijdsspanne kunnen grotere hoeveelheden geproduceerd worden op een veel kleiner vloeroppervlak.

Producten die doorgaans in tunnels worden bevroren zijn stukjes vlees, hamburgers, visfilets, gevogelte, vis en zeevruchten, brood en gebak, ijs, snacks en voorgerechten, exotische gerechten en kant-en-klaarmaaltijden.

Hogere productiesnelheid door tunneloptimalisatie

Met de nieuwste Freshline-oplossing bereikt u in dezelfde tunnelvriezer een hogere productiesnelheid. Door upgradering van de

tunnelventilatoren wordt namelijk de gehele prestatie van Freshline-tunnelvriezers (de warmteoverdrachtscoëfficiënt) sterk verbeterd.

Verbeteringen

De doorloopsnelheid kan tot wel 50% toenemen.

Voordelen

- Efficiënter vriesproces
- Hogere productiesnelheid zonder te hoeven investeren in nieuwe apparatuur
- Verbeterde productie zonder uitbreiding van het benodigde vloeroppervlak
- Mogelijk kan de tunnelvriezer worden benut voor het verwerken van een breder productskala

Hoe kom ik aan meer informatie?

Neem contact op met een van onze specialisten om na te gaan of en hoe uw tunnelvriezer kan worden geoptimaliseerd. Het upgraden vergt doorgaans niet meer dan twee dagen en verstoort het productieproces slechts in zeer beperkte mate.

tell me more
www.airproducts.nl/food
www.airproducts.be/food