



Systemy powlekania i mieszania Freshline® – nowoczesna technologia produkcji żywności wysoko przetworzonej

Urządzenia Freshline® firmy Air Products do powlekania i mieszania żywności łączą w sobie dużą wydajność oraz ekonomiczność zastosowania ciekłego azotu w celu szybkiego zamrażania sypkich produktów żywnościowych. Obróbka wyrobów obejmuje coś więcej niż indywidualne, szybkie zamrażanie (IQF). Wyroby są dodatkowo powlekane sosami, olejami lub ziołami, dzięki czemu powstają porcjowane, gotowe do podgrzania potrawy. Duża popularność żywności wygodnej sprawia, że producenci mogą oferować nowe produkty przy bardzo niskich kosztach inwestycyjnych.

Urządzenia Freshline® IQF do powlekania i mieszania umożliwiają rozszerzenie oferty produktów mrożonych i uzyskanie przewagi konkurencyjnej poprzez wprowadzanie innowacyjnych dań gotowych. Możliwość tworzenia nowych zamrożonych produktów jest praktycznie nieograniczona. Spośród szerokiej gamy gotowych produktów należy wymienić tylko niektóre: warzywa powlekane sosem śmietanowym, grzyby obtaczane w ziołach, makaron powlekany sosem pomidorowym, krewetki w sosie cajun, filety z kurczaka powlekane sosem barbecue, warzywa do smażenia, produkty typu paella. Elastyczność tych urządzeń zapewnia tworzenie niemal nieograniczonej gamy nowych produktów na bazie kreatywnego wykorzystania kombinacji składników, zarówno w postaci kompletnych dań,

jak i półproduktów.

Urządzenia Freshline® IQF do powlekania i mieszania umożliwiają:

- wprowadzanie na rynek nowych produktów o wysokim stopniu przetworzenia
- produkcję porcjowanych, gotowych mieszanek potraw lub składników, w postaci równomiernie powlekanych produktów IQF
- prostą obsługę i pracę wsadową przy niskich kosztach eksploatacji
- dobre wykorzystanie przestrzeni produkcyjnej dzięki małym gabarytom

Gotowe do podgrzania, czyli gotowe do jedzenia

W procesach powlekania i mieszania realizowanych w urządzeniach Freshline® IQF produkty sypkie są oddzielnie obtaczane i zamrażane, dzięki czemu powstają porcjowane potrawy gotowe do przygotowania przez klientów indywidualnych, restauracje i catering. Osoba przygotowująca danie może z łatwością wyjąć z opakowania dowolną ilość produktów, a następnie podgrzać je na kuchni lub w mikrofalówce. Podawane dania mają proporcjonalną zawartość cząstek stałych i sosów oraz są serwowane szybko i wygodnie w postaci dokładnie odmierzonych porcji.

Powlekanie i zamrażanie w jednym urządzeniu

W urządzeniach Freshline® do powlekania i mieszania zastosowano unikatowe rozwiązania technologiczne, które zapewniają równomierne powlekanie składników w czasie procesu zamrażania. Umożliwiają one połączenie w jednym systemie trzech procesów – mieszania, powlekania sosem i zamrażania IQF. Można też, odpowiednio do potrzeb, wykorzystać tylko jeden z tych etapów obróbki żywności.

Jeżeli Wasz proces produkcyjny wymaga:

- równomiernego nakładania sosów
- delikatnej obróbki składników
- zachowania bardzo niskich temperatur
- bezpiecznej, ekonomicznej pracy
- stałej, wysokiej jakości wyrobów
- łatwości obsługi
- szerokiej gamy wydajności,

skontaktuj się z naszymi specjalistami pod numerem 0801 081 122 lub wyślij e-mail na adres ciecze@airproducts.com

Najlepszy dostawca urządzeń zasilanych ciekłym azotem i jego doświadczenie

Firma Air Products dostarcza urządzenia Freshline® IQF do powlekania i mieszania w postaci gotowych systemów „pod klucz”, dostosowanych do wymagań klienta. Poza dostawą urządzeń możemy kierować ich instalacją i testowaniem, podłączyć posiadany przez klienta system zasilania ciekłym azotem oraz zapewniać pomoc techniczną przed instalacją, w trakcie i po instalacji. Taki zakres działań przyspiesza i usprawnia wdrożenie projektu, jednocześnie zmniejszając związane z nim ryzyko.

Ponadto, na bazie naszych instalacji testowych, udostępniamy klientom możliwość opracowania nowych receptur produktów powlekanych.

Dodatkowe informacje

Skontaktuj się telefonicznie z naszym specjalistą w zakresie technologii obróbki żywności, który doradzi, jak można wykorzystać urządzenia Freshline® IQF do powlekania i mieszania w celu rozszerzenia oferty rynkowej i poprawy jej jakości.

Infolinia

0801 081 122

Email ciecze@airproducts.com

Air Products Sp. z o.o.

Pory 59

02-757 Warszawa

Tel (022) 440 32 00

Fax (022) 440 32 05

tell me more
www.airproducts.com.pl/zywnosc