



Freshline® – Linia do chłodzenia sosów

Małajonez jest jednym z wielu rodzajów produktów delikatnych, których produkcja, szczególnie w krajach o wysokim stopniu rozwoju, stale rośnie. Wzrost ten wynika z rosnącej liczby miłośników małajonezu i z jego coraz większą popularnością. W związku z tym, producenci małajonezu muszą stosować nowoczesne technologie chłodzenia, które gwarantują wysoką jakość i trwałość produktu.

Linia do chłodzenia sosów Freshline® to nowoczesny system chłodzenia, w którym zastosowano innowacyjny proces chłodzenia małajonezu. Dzięki temu, małajonez może być przechowywany przez dłuższy czas, bez utraty swoich właściwości smakowych i wartości odżywczych. Linia Freshline® jest idealnym rozwiązaniem dla producentów małajonezu, którzy chcą zapewnić swoim klientom najwyższą jakość produktu.

Gęsty, gładki, kremowy, gruzelkowany, kredowy – niezależnie od konsystencji, majonez, który często jest określany mianem „sosu mamusi”, jest podstawą wielu dressingów i uważany jest za zasadniczy składnik wielu sałatek proteinowo- i makaronowo-warzywnych.

Mając na względzie ten fakt, Air Products opracowała nowe metody produkcji dla firm, które wytwarzają majonez i wykorzystują go w swoich procesach produkcyjnych, aby mogły one zaoferować swoim klientom lepszy wyrób. Aktualnie większość systemów produkcyjnych stosuje schładzanie majonezu od 40°C do 5°C poprzez umieszczenie go na dwa do czterech dni w dużych pomieszczeniach-chłodniach, co znacząco wpływa na wydłużenie całkowitego czasu produkcji. Firma Air Products opracowała nową linię do chłodzenia sosów Freshline®, która umożliwia skrócenie czasu schładzania do zaledwie sześciu sekund.

Jak to działa?

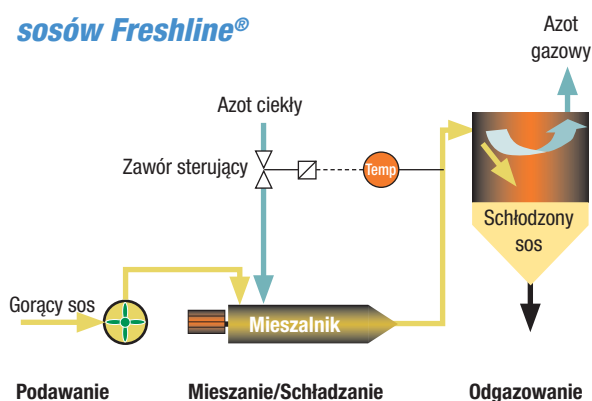
W odróżnieniu od konwencjonalnych wymienników ciepła, linia do chłodzenia sosów pracuje na zasadzie natrysku ciekłego azotu w specjalnie zaprojektowanym mieszalniku. W ten sposób uzyskano skuteczne odprowadzenie ciepła z sosu bez zamrażania go. Powstała w tym procesie mieszanka gazu i sosu jest przenoszona do naczynia odgazowującego, w którym następuje bezpieczne rozdzielenie jej składników.

Linia do chłodzenia sosów Freshline® została zaprojektowana pod kątem płynów o wysokiej lepkości i może być stosowana do chłodzenia majonezu, którego standardowa lepkość jest większa niż 30 000 cP.

Jakie są korzyści ze stosowania tej linii?

- Istotne skrócenie czasu produkcji i chłodzenia
- Szybkie schładzanie gwarantujące zachowanie jakości produktu
- Niskie nakłady inwestycyjne na urządzenia
- Mała przestrzeń zajmowana przez urządzenia
- Efektywne wykorzystanie ciekłego azotu
- Obojętna atmosfera otaczająca produkt
- Ciągły, automatyczny proces
- Mniej ręcznych czynności przy produkcji
- Mniejsze straty w procesie produkcji
- Łatwiejsze utrzymanie czystości

Schemat działania linii do chłodzenia sosów Freshline®



Dodatkowe informacje

Skontaktuj się z naszym Centrum Obsługi Klienta, aby dowiedzieć się, w jaki sposób technologia zastosowana w linii do chłodzenia sosów Freshline® pomoże poszerzyć ofertę Twojej firmy.

Centrum Obsługi Klienta

Tel +48 22 77 481 32 44-45

Fax +48 22 77 481 32 46

Email cok@airproducts.com

Air Products Sp. z o.o.

02-757 Warszawa

Pory 59

Tel +48 22 440 32 00

Fax +48 22 440 32 05

tell me more
www.airproducts.com.pl