

Freshline® туннельная морозильная камера EF Компактный и простой в использовании



Начните замораживать свои продукты без проблем с помощью туннельной морозильной камеры Freshline® Easy Freeze.

Туннельная морозильная камера Freshline® EF была разработана как самое простое решение для запуска новой линии заморозки:

- доступные возможности аренды;
- короткие сроки доставки;
- быстрая установка и запуск;
- простота в эксплуатации (интуитивный интерфейс и заранее записанные рецепты), обслуживание и очистка;
- индивидуальная разработка безопасного и гигиеничного оборудования;
- превосходная эффективность азота;
- подходит практически для любого продукта;
- настраивается по требованию:
 - услуга Freshline® Process Intelligence, которая позволяет нашим специалистам удаленно контролировать ваше оборудование для улучшения и оптимизации ваших процессов;
 - доступны разные размеры;
- в стандартной комплектации со всеми решениями Air Products Freshline®
 - сверхбыстрая и качественная криогенная заморозка;
 - пищевой азот Air Products, соответствующий всем нормам и передовым практикам;
 - постоянная поддержка и большой опыт Air Products;
 - обучение технике безопасности и эксплуатации туннелей;
 - аудит и помощь.

Вы новичок в заморозке/охлаждении? Решение Freshline® EF поможет вам:

- легко и быстро запустить линию непрерывного замораживания/охлаждения, производящую высококачественную продукцию с минимальными первоначальными капиталовложениями;
- пробовать и тестировать новые продукты: легко переключаться с одного продукта на другой;
- заморозка на заказ: быстрая заморозка (минуты, а не часы) означает отсутствие необходимости хранить большие количества продукта;

Вы уже замораживаете/охлаждаете? Решение Freshline® EF поможет вам:

- расширить возможности заморозки без инвестиций в новое оборудование (возможность аренды);
- повысить производительность: больше времени на обработку продукта и меньше времени на его перемещение из технологического процесса в зону охлаждения, что снижает затраты на обработку продукта;
- устранить узкие места в вашем процессе – заморозка на заказ;
- быстро и эффективно реагировать на потребности клиентов;
- расширить свой рынок, повысив ценность своей продукции: быстрая заморозка улучшает качество продукции;
- пробовать и тестировать новые продукты.

Почему криогенное замораживание, а не другие технологии?

Технологии криогенной заморозки используют экстремально низкие температуры жидкого азота (-196°C) для обеспечения исключительно высокой скорости замораживания, что приводит к значительному сокращению времени замораживания и уменьшению размера кристаллов льда.

Более быстрое замораживание и уменьшение размера кристаллов льда в замороженном продукте означает:

- снижение потери веса, вызванной обезвоживанием,
- повышение качества продукции и улучшение текстуры
- сохранение внешнего вида и цвета продукта. Дополнительные преимущества по сравнению с другими решениями для заморозки, представленными на рынке, такими как камеры шоковой заморозки,
- быстрый запуск, повышающий гибкость производства.
- меньшие финансовые вложения,
- минимальная стоимость установки,
- сокращение места, занимаемого оборудованием,
- небольшие требования в техническом обслуживании
- сокращение времени уборки,
- экологически безопасное решение для заморозки,
- гибкая производительность: просто измените температуру и скорость ленты.

Команда собственных экспертов Air Products обладает обширными знаниями в области газовых технологий в пищевой промышленности.

Проводя аудит вашего процесса, они будут работать с вами над разработкой лучшего решения для каждого производственного требования.

Основные характеристики

Устройство Freshline® EF представляет собой простой в эксплуатации криогенный морозильный туннель. Это идеальное решение для предприятий пищевой промышленности, которые хотят начать замораживание или увеличить производительность замораживания до 500 кг/час (в зависимости от продукта) с минимальными первоначальными инвестициями. Если вам нужна более высокая пропускная способность, пожалуйста, спросите о нашем устройстве Freshline® MP.

Морозильная камера Freshline® EF доступна с 1 шириной ленты (1000 мм), с различными вариантами переплетения ленты и 2 длинами ленты (4 или 6 метров). В таблице приведены подробные сведения о различных вариантах туннельных морозильных камер Freshline® EF. Электрические требования¹ и требования к пневмосистеме² можно найти в разделе примечаний.

Модель ⁶	Общая длина (m)	Длина замораживания (m)	Ширина ленты (m)	Общая ширина ³ (m)	Общая высот ⁴ (m)	Общий вес (кг, приблиз.)	Требования к электропитанию (кВт) ¹	Типичная мощность замораживания ⁵ (кг/год)
Freshline® EF 1000.4	5.9	4	1.0	1.8	2.5	1700	6	300
Freshline® EF 1000.6	7.8	6	1.0	1.8	2.5	2500	8	500

1 Электрические требования: 400 В, 3 фазы и E, 50 Гц

2 Требования к пневмосистеме: 1 Nm³/h @ 5-7 бар

3 Общая ширина без учета панели управления и выхлопной системы

4 Высота указана при открытом туннеле

Все высоты могут варьироваться из-за регулировки высоты ножек

5 Мощность замораживания зависит от продукта и условий эксплуатации. Возможна более высокая производительность.

6 Политика Air Products направлена на постоянное совершенствование, поэтому некоторые детали могут быть изменены. Поэтому любые указанные детали должны быть подтверждены для отдельных машин.

Спросите Air Products . . . и ожидайте большего

Независимо от того, включают ли ваши применения MAP, замораживание фруктов и овощей, птицы, мяса или что-то среднее между ними, решения Freshline от Air Products предлагают вам газы и оборудование высокой чистоты, возможности международных поставок и, что самое важное, непревзойденный отраслевой опыт и техническую поддержку, которые помогут вам добиться успеха практически в любой точке мира.

Для получения дополнительной информации свяжитесь с нами по адресу:

Ташкент, Узбекистан

Проспект А.Темура 107Б

3 этаж блок А

АО «Международный Бизнес Центр»

T +998712051655

uz@airproducts.com

airproducts.uz



GENERATING A CLEANER FUTURE