

ALIGALFREEZE

Kryogenní řešení
slouží vašim inovacím



ALIGALFREEZE: VAŠE VÝHODY



Orientované na zákazníka, zaměřené na řešení problémů.

Potravinářská kryogenika otevírá dveře optimalizaci procesů a inovacím používáním jedinečného chladícího výkonu potravinářských kryogenních plynů, jako jsou dusík (N₂) nebo oxid uhličitý (CO₂).



Uchovejte kvalitu zmrazených potravin

Klasické mražení často způsobuje krystalizaci vody obsažené v produktu. Velké krystaly ledu poškozují buněčnou stavbu a způsobují ztrátu kvality po rozmrazení.

Air Liquide vyvinula postupy, které silně zvyšují rychlost mražení. Voda je proto rázově zmrazena do mikrokystalů, které neovlivní texturu ani vůni produktu po rozmrazení.

Zvyšte svou produktivitu a pružnost

- zabraňte dehydrataci nebo ztrátám během krájení

Povrchová voda, která představuje až 5 % hmotnosti produktu, se okamžitě zmrazí.

Zmrazení povrchu vašich produktů před krájením nebo mražením může dramaticky zlepšit výnos.

- zvyšte svou výrobní kapacitu

S pomocí našich inovativních řešení budete schopni odstranit limity výkonnosti nebo zvýšit flexibilitu vaší stávající instalace, a to zvýšením rychlosti a snížením prostojů vašich chladicích nebo mrazicích zařízení.



Prostě účinné a ekonomické

- Standardní zařízení „připravené k použití“, instalované „na klíč“.
- Nízká investice nebo příznivé nájemné.
- Snížená údržba.
- Menší požadavky na prostor.
- Snadné začlenění do pracoviště.
- Široký rozsah standardních zařízení vyhovujících vašim potřebám.

Mezinárodní skupina ve vašich službách

Technická dokonalost, úsporný provoz, bezpečnost potravin, inovace a udržitelný rozvoj jsou jak vaše, tak naše priority.

Air Liquide se svým mnohaletým celosvětovým zastoupením, 10 technickými středisky, stovkami potravinářských odborníků, tisíci zákazníky je světovým leadrem v oblasti využití technických plynů a v potravinářství.

To je naše záruka dosažení nejvyšší technické úrovně, odbornosti, závazků a služeb.

ALIGAL FREEZE: NAŠE NABÍDKA

Chladíte, mrazíte, mrazíte IQF (individuální rychlé mražení drobných produktů), vytváříte krustu, obalujete, namrazujete, ztvrzujete, rozměňujete, dopravujete, řežete, chráníte, stabilizujete tvar nebo řídíte teplotu?...

Pro každou vaši potřebu má Air Liquide vhodné řešení ALIGAL.

Správná kryogenní kapalina

Potřebujete chlad a rychlost působících kryogenních plynů.

Potřebujete vysokou potravinářskou kvalitu při naší technologické pomoci.

Proto Air Liquide vyvinula řadu plynů Aligal Freeze.

- Specifikace plynů jsou ve shodě s předpisy EU.
- Celý dodavatelský řetězec podléhá HACCP.
- Obousměrná sledovatelnost od výroby k místu dodávky.
- Bakteriologická filtrace (opce).

Aligal Freeze 1, kapalný dusík potravinářské kvality

-196 °C: jedinečný zdroj zmrazení, okamžitě použitelný s postřikovým, ponorným a konvekčním systémem.

Aligal Freeze 2, oxid uhličitý potravinářské kvality

Aligal Freeze 2 skladovaný v kapalné formě vám poskytuje výhody suchého ledu nebo sněhu, například pro míchání.

Správné zařízení

V průběhu let Air Liquide vyvinula a aplikovala širokou řadu zařízení pro stovky zákazníků.

Naše chladicí a mrazicí zařízení jsou schopná se přizpůsobit širokému rozsahu produktů a teplot, tím vám dávají klíč k inovaci bez hranic.

Kontinuální zařízení pro nepřetržité provozy nebo zařízení pro sériovou výrobu přizpůsobíme vašemu způsobu práce.

Jsou konstruována se silným zaměřením na bezpečný, hygienický a úsporný provoz.

Správný servis

U všech plynů ALIGAL máte výhodu naší nabídky OPTIMAL, která obsahuje:

- Řízení dodavatelského řetězce s dálkovým přenosem dat.
- Webový přístup k vašim certifikátům, k historii spotřeby, odhadu dodávek a dalším.

Chcete-li vyzkoušet nový produkt nebo standardní zařízení, přizpůsobit zařízení pro standardní produkty, naše technická střediska ALTEC se věnují vynalézání, testování a zavádění správných řešení pro vás.

Lokální aplikační technici v místě vás budou každodenně podporovat pro dosažení nejvyšší možné výkonnosti se spolehlivým, bezpečným a ekonomickým řešením.

[Obrazové tablety a rozprašovač LIN]

**Potřebujete globální řešení
vyhovující vašim individuálním
potřebám?
Staňte se zákazníkem Aligal!**

ZAŘÍZENÍ **ALIGALFREEZE**



Naše standardní kryogenní zařízení lze používat ve vaší výrobě mnoha různými a pružnými způsoby.



Himalaya TM, Zip Freeze 3 HMI TM, Zip Freeze 3 TM

Nejpřizpůsobivější zařízení pro všechny vaše produkty s optimální úrovní automatizace.

Lineární mrazák
Odběr tepla nuceným prouděním
Nepřetržitý provoz
Hlavní aplikace: chlazení, mražení, tvorba krusty



Mrazicí skříň

Ekonomická, jednoduchá, ideální pro start v kryogenice.

Odběr tepla nuceným prouděním
Dávkový provoz
Hlavní aplikace: chlazení, mražení, tvorba krusty



Spirálový mrazák

Kompaktní a výkonný, správná volba pro vyšší výkonnost.

Odběr tepla nuceným prouděním
Nepřetržitý provoz
Hlavní aplikace: mražení



Zip Roll

Inovativní a účinný pro produkty IQF (individuální rychlé mražení drobných produktů).

Mrazák s otáčivou komorou
Odběr tepla nuceným prouděním
Nepřetržitý provoz
Hlavní aplikace: mražení IQF, chlazení

Potřebujete neustále vyvíjet a zavádět nové produkty:
Inovujeme společně s vámi, vyvíjíme řešení na míru dle vašich
specifických potřeb.



Crust Flow P TM

Unikátní patentovaná technologie pro citlivé produkty.

Lineární mrazák s polyesterovým pásem a volitelným ponorným mražením
Odběr tepla nuceným prouděním a/nebo ponorem v kapalném dusíku
Nepřetržitý provoz

Hlavní aplikace: tvorba krusty, obalování, stabilizace, mražení
měkkých, křehkých nebo kapalných potravinářských produktů



Crust Flow V TM

Výkonnost mražení IQF v nejkratším úseku

Ponorný mrazák s vibračním dopravníkem
Odběr tepla ponořením do kapalného dusíku
Nepřetržitý provoz

Hlavní aplikace: mražení IQF malých produktů



Crust Flow S TM

Intelligence a produktivita pro vaše operace řezání

Mrazák pro tvorbu krusty s vodorovným dopravníkem
Odběr tepla nuceným prouděním
Nepřetržitý provoz s postupným vkládáním / vykládáním
Hlavní aplikace: tvorba krusty před řezáním nebo krájením



Kryogenní buben

Uvolněte svou tvořivost při tvorbě produktů s obaleným povrchem

Otáčivý mrazák
Odběr tepla nuceným prouděním
Dávkový provoz
Hlavní použití: obalení povrchu produktů zpracovaných technologií





Optimalizace procesů, kvalita a bezpečnost jsou pro vás důležité:

naše servisní týmy se starají o vaše kryogenní zařízení, aby vám umožnily věnovat se vaší hlavní činnosti.

Řešení „na klíč“

Naši aplikační technici a technické týmy projektují všechny aspekty kryogenního zařízení: od nádrže kryogenního plynu až k mrazáku a také ventilaci a bezpečnostní zařízení. My víme, jak na to, vy získáte výhody.

OPTIMAL program, nemusíte se starat o zásobování plynem

Spolehlivost a rychlá reakce zásobování pomocí dálkového dozoru, dostupnost klíčových informací v reálném čase na vám přizpůsobených webových stránkách, řízení kvality (HACCP, osvědčení o shodě...)

Optimalizace procesu

Během počátečního uvedení do provozu, ale také při každé změně vašich produktů nebo postupů je třeba školit pracovníky a instalaci je třeba přezkoušet.

Audity výkonnosti jsou klíčové!

Údržba

I když zařízení jsou konstruována pro snadnou obsluhu a údržbu, je vždy zapotřebí preventivní údržba pro udržení vaší produktivity a nákladů pod kontrolou.

Školení

Váš tým potřebuje znát specifičnosti kryogenních kapalin. Pravidelné školení je způsob, jak zaručit kvalitu vašich produktů bezpečnou a kvalitní obsluhou.

Naše odborná způsobilost slouží vaší výkonnosti



ALTEC, váš klíč k inovaci

Naše celosvětová síť technických středisek shromažďuje desetiletí zkušenosti a procesní odborné způsobilosti a zpřístupňuje vám místní testovací střediska.

Jsou vám k dispozici naše standardní zařízení pro ohodnocení výhod kryogeniky vašich produktů a předvedení, jaká by mohla být vaše výkonnost.

ALIGAL A VÍCE...

Kryogenika a o tolik více...

Skupina potravinářských plynů ALIGAL zahrnuje mnoho dalších řešení pro vaše produkty. Zvolte ALIGAL a budete mít prospěch z odbornosti a know-how světového leadera v potravinářských plynech a řešeních.

Atmosféra ALIGAL

Pro zlepšení doby trvanlivosti vašich produktů zachovejte jejich organoleptické vlastnosti nebo jednoduše zaveďte přitažlivá balení. Naši odborníci vám pomohou s plynem a řešením hodícím se pro vaše potřeby balení v ochranné atmosféře.

Pro vaše suroviny nebo polotovary může inertizace omezit oxidaci a mikrobiologický růst před zpracováním.



Víte, že Air Liquide vám může také poskytnout:

● Úpravu vody

Pro omezení znečištění vaší odpadní vody nebo optimalizaci vaší biologické úpravy vody vyvinula Air Liquide řešení jako Ventoxal nebo Turboxal pro zvýšení výkonnosti čištění účinným vstřikováním kyslíku.

Omezte produkci kalů pomocí ASPAL Sludge s inovativní ozonovou technologií.

Neutralizace pH vytékající kapaliny můžete dosáhnout využitím vlastností oxidu uhličitého a s ním spojeného systému regulace.

- Dodávky se stlačeným vzduchem „přes plot“ s potravinářskou kvalitou
- Kalibrační a metrologické služby
- Laboratorní plyny
- Technické plyny pro údržbu
- atd.

Kontaktujte nás pro zjištění, jaká by mohla být vaše výkonnost!





Kontakty

AIR LIQUIDE CZ s.r.o.
Jinonická 80
158 00 Praha 5, ČESKÁ REPUBLIKA
Telefon +420 257 290 384
Fax +420 257 290 428
airliquide@airliquide.cz
www.airliquide.cz

AIR LIQUIDE SLOVAKIA s.r.o.
Plynárenská 1
821 09 Bratislava, SLOVENSKO
Telefon +421 258 10 10 51
Fax +421 258 10 10 52
info@airliquide.sk
www.airliquide.sk

