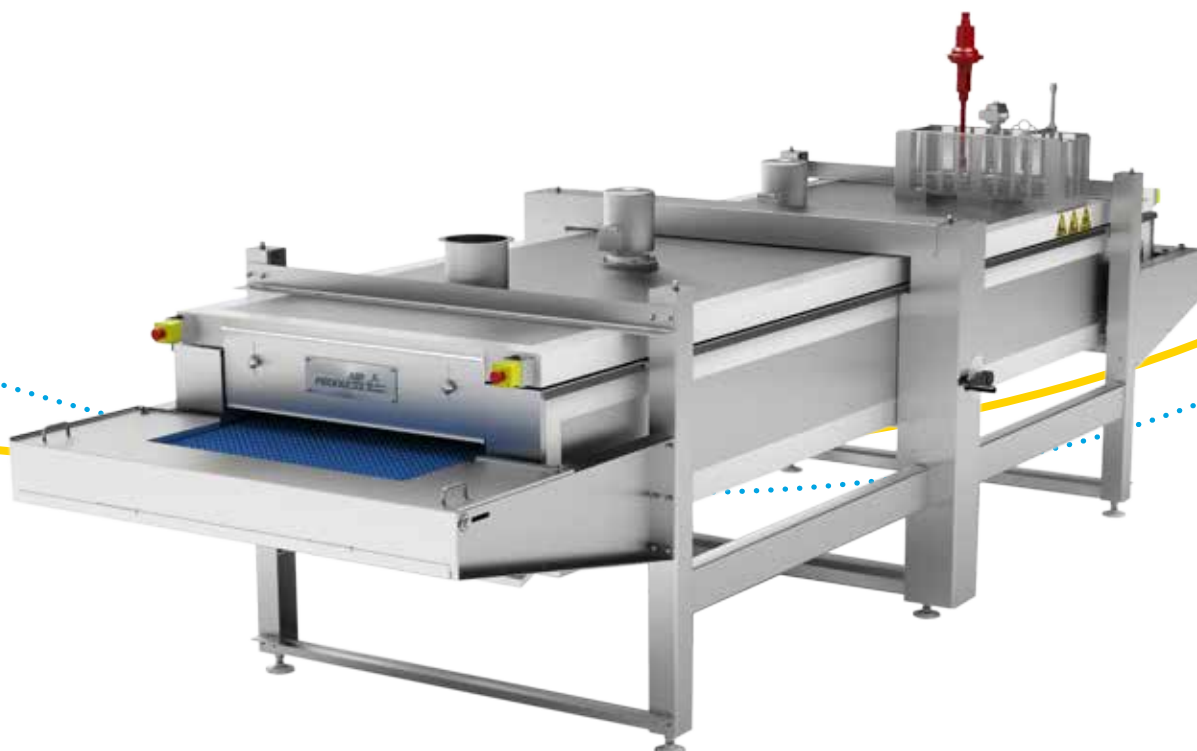


Solução de congelação

Freshline® QS –

uma opção flexível e de baixo risco para os produtores de alimentos inovadores



Este sistema criogénico único, de arranque simples e fácil, requer um investimento mínimo de capital inicial e integra-se rápida e facilmente na sua linha de produção, nova ou existente, oferecendo-lhe assim uma solução flexível e de baixo risco.



O objectivo da solução de congelação Freshline QS é garantir simplicidade e rapidez. Simplicidade de funcionamento – o sistema de controlo PLC de fácil utilização, o processo de carga automático ou manual e as receitas previamente armazenadas oferecem a oportunidade de reduzir o tempo e a mão-de-obra necessários para congelar os seus produtos. Rápido acesso ao mercado – rapidez do processo de instalação e da congelação de produtos com azoto líquido, maior flexibilidade e intercâmbio rápido de produtos. Todas e cada uma destas vantagens contribuem para melhorar a qualidade final, resultando, por sua vez, num maior rendimento.

Já utiliza sistemas de congelação/refrigeração? A solução Freshline® QS vai ajudá-lo a:

- Ampliar o seu sistema de congelação sem necessidade de investir num equipamento novo
- Diminuir os congestionamentos no processo – congelar segundo as necessidades
- Responder às necessidades dos seus clientes de forma mais rápida e eficiente
- Expandir o seu mercado oferecendo melhores produtos – uma congelação rápida contribui para melhorar a qualidade dos produtos
- Experimentar e testar novos produtos

Nunca utilizou sistemas de congelação/refrigeração? A solução Freshline® QS vai ajudá-lo a:

- Iniciar rapidamente uma linha de congelação/refrigeração contínua para produtos de elevada qualidade com um investimento inicial de capital mínimo
- Experimentar e testar novos produtos: é fácil passar de um produto para outro durante o mesmo turno de trabalho
- Congelar segundo as necessidades: devido à congelação rápida (em minutos em vez de horas), não necessita de armazenar grandes quantidades de produtos.

Por que razão é melhor do que uma solução de um armário de congelação?

- Reduz significativamente o tempo de chegada dos produtos ao mercado
- Reduz a mão-de-obra e as competências do operador necessárias graças ao túnel de utilização simples
- Reduz a perda de produtos para menos de 1% melhorando a qualidade de congelação (em comparação com um túnel mecânico rápido)
- Pode ser integrado numa linha de processamento existente
- Aumenta a eficiência diminuindo os períodos de inactividade e aumentando a produtividade de congelação e a qualidade dos produtos
- Ocupa pouco espaço na fábrica
- Reduz o tempo de limpeza
- Custos de instalação mínimos
- Baixa necessidade de manutenção

Um sistema operativo intuitivo e simples que cumpre todas as normas de segurança

A solução de congelação Freshline QS permite-lhe congelar uma grande variedade de produtos sem afectar os custos de congelação, ajustando apenas a temperatura e a velocidade do tapete. Inclui também um “guia breve para o utilizador” que explica, de forma sucinta, o funcionamento do túnel e demonstra a facilidade de utilização do mesmo.

O túnel foi concebido para uma melhor higiene: a limpeza e a manutenção são mais fáceis devido ao acesso aberto e livre; o tapete de plástico permite uma limpeza rápida e simples; e, por fim, a ausência de ventiladores e as secções isoladas pré-fabricadas aumentam a robustez do túnel.

Por fim, mas não menos importante, garantimos que o seu processo de congelação segue as normas do sector, pois damos cumprimento às mais recentes normas internacionais de higiene e segurança.

Uma grande variedade de produtos

Com a solução de congelação Freshline QS pode congelar uma grande variedade de produtos frescos e cozinhados:

- Carne e aves de criação
- Peixes/mariscos
- Frutas/vegetais
- Lactícínios
- massas
- alimentos pré-preparados

Especificações gerais

A solução de congelação Freshline QS é um túnel de congelação criogénico de fácil utilização. É a solução ideal para processadores de alimentos que pretendam iniciar-se nos sistemas de congelação ou aumentar a sua capacidade de congelação com um investimento inicial mínimo.

Comprimento			
Comprimento total (m)	Comprimento da zona de congelação (m)	Largura do tapete (m)	Largura total (m)
5.6	4.7	0.99	1.9

Para obter mais informações

Mesmo se as suas aplicações de embalagem em atmosfera protectora (EAP), arrefecimento, refrigeração ou congelação incluírem frutas e vegetais, aves, carnes ou outros produtos similares, as soluções Freshline da Gasin, grupo Air Products oferecem equipamentos e gases de alta pureza, capacidade para fornecimentos internacionais e, o que é mais importante, uma experiência e assistência técnica sem comparação na indústria

para o ajudar a ser bem sucedido em qualquer parte do mundo.

Gasin II - Gases industriais, Lda

Rua do Progresso, 53 – Perafita
Apartado 3051
4451-801 Leça da Palmeira
Tel +351 22 9998300
Fax +351-22-9998301
Email info@gasin.com