



Túnel de Congelação Freshline® DM

Para uma congelação rápida e flexível de produtos IQF e não IQF

O inovador túnel de congelação da Gasin, grupo Air Products, foi concebido a pensar na flexibilidade. No ambiente de produção 'em cima da hora' dos nossos dias, a necessidade de passar do processamento de um produto para outro torna o tempo um factor determinante. Este novo congelador permite-lhe passar de forma rápida e simples do processamento de produtos de congelação rápida individual (IQF) para produtos não IQF, utilizando o mesmo equipamento.



Especificações Gerais

O túnel de congelação Freshline® DM é um sistema de congelação modular, compreendido por uma secção mais pequena para IQF e um congelador criogénico convencional maior. Em alguns casos, pode ser possível reajustar o sistema de IQF para um túnel de congelação criogénico já existente.

Número do Modelo	Comprimento geral (m)	Comprim. congelaç. (m)	Largura da cinta (m)	Largura geral (m)
720.6	8,1	6	0,72	1,705
1220.6	8,1	6	1,22	2,205
720.9	11,1	9	0,72	1,705
1220.9	11,1	9	1,22	2,205
720.12	14,1	12	0,72	1,705
1220.12	14,1	12	1,22	2,205

Para comprimentos de túnel mais longos, consulte a Gasin.

Para obter mais informações

Para mais informações sobre o túnel de congelação Freshline® DM, ou sobre a nossa oferta Freshline®, ligue hoje para a Gasin, para falar com um especialista em indústria alimentar, ou visite o nosso site.



O túnel de Congelação Freshline® DM pode ajudá-lo:

- A ganhar flexibilidade, passando facilmente do processamento de produtos IQF e não IQF, como filetes de peixe ou produtos embalados, sem mudar de equipamento
- A atingir resultados de alta qualidade em matéria de congelação IQF
- A aumentar a capacidade de produção
- A diminuir os seus custos no investimento deste processo
- A aumentar o tempo de fabrico
- A variar a produção sem afectar a eficiência
- A poupar espaço na sua fábrica
- A reduzir o tempo de limpeza

Design Inovador

O sistema DM permite-lhe operar com uma vasta gama de índices de produção, sem afectar o custo unitário de congelação. A robustez do congelador significa que pode ser utilizado durante 16 horas por dia sem pôr em causa a eficiência.

O design compacto do túnel de congelação Freshline® DM pode contribuir com uma melhoria

significativa na capacidade de produção em relação a um congelador criogénico convencional com o mesmo comprimento.

Verá que o design inovador do congelador o torna fácil de limpar, permitindo poupar tempo de inactividade e mão-de-obra. Para sua tranquilidade, o túnel de congelação Freshline® DM foi concebido para cumprir as normas internacionais mais recentes de higiene e segurança.

Que produtos podem ser processados?

- Peixe e Marisco: camarão cozido/cru/ descascado/com casca, mexilhões, ostras, escalopes, filetes de peixe, sushi
- Carne e Aves: cozida e crua – fatiada, em pedaços ou tiras
- Fruta: frutos silvestres, ananás, papaia, manga, longanas, lichias – fatiadas, em pedaços ou inteiras
- Legumes: cogumelos em pedaços ou fatiados, milho doce, rebentos de feijão, ervas congeladas, como salsa
- Produtos lácteos/massas: pratos individuais de massa, pedaços de tofu, mozzarella

Consulte-nos

Quer as suas aplicações de embalagem, arrefecimento, refrigeração ou congelação incluam fruta e legumes, aves, carnes ou algo intermédio, as soluções Freshline® da Gasin oferecem-lhe gases de elevada pureza e equipamento, uma capacidade de fornecimento internacional e o mais importante, a experiência industrial ímpar e o suporte técnico para o ajudar a ser bem sucedido, em qualquer parte do mundo.



Gasin II - Gases Industriais Unipessoal, Lda
 Rua do Progresso, 53
 Perafita
 Apartado 3051
 4451-801 Leça da Palmeira
 Portugal
 T +351 229 998 300
 F +351 229 998 301
 proposta@gasin.com

tell me more
gasin.com/alimentos