



Туннельная морозильная камера Freshline® DM

Для быстрого и гибкого замораживания
продуктов IQF и не-IQF

Инновационная туннельная морозильная камера Freshline DM от Air Products была разработана с учетом гибкости, В сегодняшней производственной среде «точно в срок» необходимость переключения с обработки одного продукта на другой приводит к тому, что время становится дороже. Эта новая морозильная камера позволяет быстро и легко перейти от обработки продуктов индивидуальной быстрой заморозки (IQF) к продуктам, не прошедшим IQF, с использованием того же оборудования.



Основные характеристики

Туннельная морозильная камера Freshline DM представляет собой модульную систему заморозки, состоящую из короткой секции IQF внутри более длинной традиционной криогенной морозильной камеры. В некоторых случаях возможна модернизация системы IQF в существующую криогенную туннельную морозильную камеру.

Модель	Общая длина (m)	Длина		
		замораживания (m)	Ширина ленты (m)	Ширина ленты (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

Туннельная морозильная камера Freshline DM поможет вам:

- получить гибкость, легко переключаясь между продуктами IQF и продуктами не-IQF, такими как рыбное филе или упакованные продукты, без замены оборудования;
- достигать стабильно высокого качества результатов IQF;
- увеличить производственные мощности;
- снизить капитальные затраты;
- продлить время производства;
- изменить пропускную способность без ущерба для эффективности;
- сэкономить место на вашем заводе;
- сократить время уборки,

Инновационный дизайн

Система DM позволяет работать в широком диапазоне производительности, не влияя на затраты на замораживание единицы продукции. Надёжность морозильной камеры означает, что её можно использовать до 16 часов в день без ущерба для эффективности.

Компактный дизайн туннельной морозильной камеры Freshline DM обеспечить значительное улучшение производительности по сравнению с обычным криогенным морозильником той же длины.

Вы обнаружите, что инновационная конструкция морозильной камеры упрощает ее очистку, что позволяет сэкономить время простоя и затраты на рабочую силу. Для вашего спокойствия, туннельная морозильная камера Freshline DM разработана в соответствии с новейшими международными стандартами гигиены и безопасности.

Какие продукты можно обрабатывать?

- морепродукты: креветки приготовленные/ сырые/ очищенные/ в панцире, мидии, устрицы, морские гребешки, рыбное филе, суши;
- мясо и птица: приготовленные и сырые – нарезанные кубиками, кусочками или стрипсами;
- фрукты: ягоды, виноград, слива, вишня, кусочки фруктов;
- овощи: нарезанные кубиками или ломтиками грибы, сладкая кукуруза, ростки фасоли, замороженные травы, например петрушка;
- молочные продукты/макаронны: макаронны отдельных форм, кусочки тофу, моцарелла,

Спросите Air Products . . . и ожидайте большего

- Независимо от того, включают ли ваши применения упаковку, охлаждение или замораживание фруктов и овощей, птицы, мяса или что-то среднее между ними, решения Freshline от Air Products предлагают вам газы высокой чистоты и оборудование, возможности международных поставок и, что самое важное, непревзойдённый 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