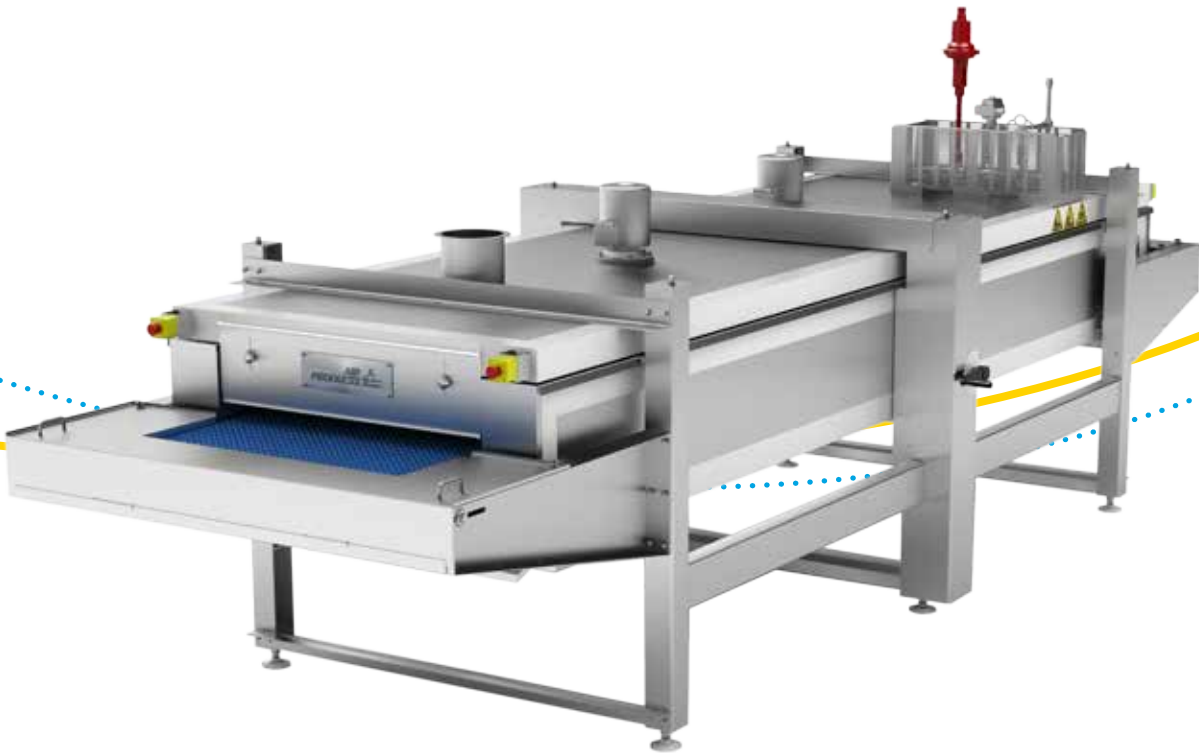


La solution de surgélation

Freshline® QS –

le choix économique des industriels agroalimentaires qui innovent



Le système cryogénique Quick Start, unique en son genre, ne requiert qu'un investissement financier minimal et s'intègre rapidement et facilement à votre ligne de production existante/nouvelle, offrant ainsi une réponse simple et sans risque à vos besoins.



La solution de surgélation Freshline® QS a été conçue en respectant deux mots d'ordre : simplicité et rapidité. Simplicité d'utilisation – avec son système de contrôle PLC simple d'utilisation et ses recettes pré-programmées, il permet de réduire le temps et la main d'oeuvre nécessaires pour surgeler vos produits. Rapidité de mise sur le marché – depuis son installation express jusqu'à la surgélation rapide des produits en utilisant de l'azote liquide sans oublier une plus grande flexibilité avec le passage aisé d'un produit à un autre. Au final : un produit fini de meilleure qualité et donc à un meilleur rendement.

Vous surgelez/refroidissez déjà ? La solution Freshline®

QS va vous aider à :

- accroître votre productivité et réduire le temps d'arrêt (gain de temps pour votre production et pour la surgélation), vous permettant ainsi de réduire vos coûts de manutention des produits
- étendre votre capacité de surgélation sans investir dans un nouvel équipement ;
- minimiser les goulots d'étranglement dans votre process avec une surgélation à la demande ;
- répondre aux besoins de vos clients plus rapidement et efficacement ;
- étendre votre marché en apportant de la valeur ajoutée à vos produits (une surgélation rapide améliore la qualité du produit) ;
- tester de nouveaux produits.

Vous êtes novice en matière de surgélation ? La solution Freshline® QS va vous aider à :

- démarrer rapidement une ligne de production de surgélation – refroidissement en continu de qualité avec un investissement de base minimal ;
- tester de nouveaux produits : il est facile de passer d'un produit à un autre durant le temps de travail d'un opérateur ;
- surgeler à la demande : une surgélation rapide (qui prend des minutes et non plus des heures) signifie qu'il devient inutile de stocker d'importantes quantités de produits.

Adressez-vous à Air Products... et attendez-vous à plus :

Qu'il s'agisse pour vous de conditionner sous atmosphère modifiée, de refroidir ou de surgeler des fruits et légumes, de la volaille, de la viande ou quoi que ce soit d'autre, les solutions Freshline® d'Air Products vous offrent des gaz ultra-haute pureté et l'équipement dédié, un

Quels sont les avantages par rapport à une solution de surgélation en discontinu (par batch/lots) ?

- réduit significativement le temps de mise sur le marché ;
- réduit la main d'œuvre et requiert un niveau de qualification moindre grâce à sa simplicité d'utilisation ;
- réduit les pertes humides et améliore donc la qualité de produit comme le rendement, avec moins de gaspillage ;
- peut être aisément intégré dans une ligne de production existante ;
- optimise l'efficacité avec des temps d'arrêts réduits, un plus fort rendement de surgélation et une meilleure qualité de produit ;
- économise de l'espace sur votre site de production ;
- réduit le temps de nettoyage ;
- implique des coûts d'installation minimales ;
- ne nécessite qu'une maintenance réduite.

Un système simple et d'une grande flexibilité qui répond à toutes les exigences en matière d'hygiène et de sécurité

Le tunnel de surgélation Freshline® QS permet de surgeler une grande variété de produits en modifiant seulement la température et la vitesse de défilement du tapis de convoyage. Il est par ailleurs livré avec un Guide de l'utilisateur d'une seule page qui explique de façon synthétique son fonctionnement ;

approvisionnement dans le monde entier – et c'est le plus important – une expérience industrielle et un support technique inégalés pour réussir votre projet, où que vous vous trouviez dans le monde.

preuve s'il en est, de sa grande simplicité d'utilisation.

Le tunnel a été conçu pour une hygiène optimale : tapis de convoyage en plastique, absence de pièces mobiles et accès large et facile qui facilite son nettoyage et sa maintenance. Les sections isolées pré-fabriquées renforcent sa solidité. Cerise sur le gâteau, comme il répond aux dernières exigences réglementaires internationales en matière d'hygiène et de sécurité, vous êtes assuré que votre process de surgélation reste en conformité avec les règles de l'industrie.

Un large éventail de produits

Un large éventail d'aliments crus comme cuisinés peuvent être surgelés avec la solution Freshline® QS :

- viandes et volailles
- poissons et fruits de mer
- fruits et légumes
- crèmes glacées
- produits boulangers
- plats cuisinés
- fromages

Caractéristiques techniques

La solution de surgélation Freshline® QS est un tunnel de surgélation cryogénique simple d'utilisation. C'est la solution idéale pour les producteurs agroalimentaires qui débutent dans la surgélation ou souhaitent augmenter leur capacité de surgélation avec un investissement financier minimal.

Longueur totale :	8m
Longueur de la section de surgélation :	6m
Largeur du tapis de convoyage :	1m
Largeur totale :	1,9m
Capacité de surgélation :	jusqu'à 350 kg/heure en fonction du produit

Air Products SAS

78 rue Championnet
75881 Paris Cedex 18, France
T 0800 480 030
E frinfo@airproducts.com

Air Products SA

Chaussée de Wavre 1789
BE-1160 Bruxelles, Belgique
T 00 800 0031 0032
E apbulkbe@airproducts.com

tell me more*
www.airproducts.fr
www.airproducts.be/fr

*pour en savoir plus

