

# Solution de refroidissement d'ingrédients pour ligne de production Freshline® Améliorez la qualité des produits et accélérez la transformation



Le système de refroidissement pour ligne de production d'Air Products a été spécialement conçu pour permettre aux fabricants de produits alimentaires de manipuler plus facilement les ingrédients secs, comme la farine, lors de leur transport pneumatique dans l'usine de production. Ce système automatisé refroidit tout ingrédient transporté à la température souhaitée avant le stockage ou la transformation.

## Pourquoi refroidir vos ingrédients avec de l'azote ?

Certains produits peuvent subir des températures plus élevées et/ou doivent être conservés à une certaine température pour garantir une transformation optimale.

Par exemple, dans le secteur boulanger, pour une fermentation et un gonflement optimaux de la pâte, la température de celle-ci doit se situer autour de 25 °C (en fonction du produit et du type de pâte). La température de la pâte peut augmenter d'environ 5 à 8 °C lors du mélange en raison de l'apport d'énergie thermique. Une fois mélangée, la seule possibilité de modifier la température de la pâte est d'ajouter de l'eau froide, ce qui est limité. Comme la farine est le principal ingrédient de la pâte, contrôler sa température initiale peut avoir un impact énorme. La solution de refroidissement d'ingrédients pour ligne de production Freshline® vous permet de refroidir et de contrôler la température de l'ingrédient avec précision. De plus, l'azote est sec et n'ajoute aucune humidité au produit. Il fournit également une atmosphère inerte, ce qui évite les explosions indésirables de poudre (c.-à-d. des poussières inflammables des poudres) pendant le transport.

## Fonctionnement facile et fiable

L'azote froid est injecté dans le tube de transfert et refroidit le produit dans le flux d'air en quelques secondes.

L'équipe de R&D d'Air Products a développé des buses spéciales non-invasives afin d'éviter tout encrassement ou blocage du tube.

L'assistance fournie par nos techniciens vous permet de trouver la meilleure place pour la solution de refroidissement d'ingrédients pour ligne de production Freshline®. La surveillance et le contrôle automatiques de la température vous permettent de maintenir une température constante de vos produits.

## Avantages

- Contrôle précis de la température
- Préserve la qualité des ingrédients sensibles à la température
- Empêche la surproduction de la levure
- La texture plus uniforme de la pâte offre une meilleure usinabilité
- Moins de gaspillage
- Aucune humidité ajoutée
- Exposition réduite au risque d'explosion
- Aucune agglomération pour un dosage facilité
- Système simple, facile à installer et à utiliser
- Solution sur mesure adaptée à vos besoins



Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :

### Air Products SAS

45 avenue Victor Hugo  
Bâtiment 270 Parc des Portes de Paris  
93300 AUBERVILLIERS  
T 0800-480-030  
frinfo@airproducts.com

### Air Products SA

J.F. Willemsstraat 100  
B-1800 Vilvoorde  
T 02 255 28 95  
beinfo@airproducts.com



tell me more\*  
[airproducts.fr/food](http://airproducts.fr/food)  
[airproducts.be/fr/food](http://airproducts.be/fr/food)