Firma Air Products, największy dostawca gazów technicznych w Polsce, posiadający ponad dwadzieścia lat doświadczenia w zakresie mrożenia kriogenicznego, ogłosiła dzisiaj, że wprowadza na polski rynek nowoczesny i wielofunkcyjny tunel zamrażalniczy Freshline® MP. Urządzenie to zostało stworzone z myślą o zapewnieniu producentom żywności wysokiej jakości i dużej wydajności mrożonych produktów, zgodnie z najnowszymi międzynarodowymi normami w zakresie higieny.

Tunel Freshline MP znajduje zastosowanie m.in. w chłodzeniu, zamrażaniu powierzchniowym, szybkim zamrażaniu pojedynczych małych porcji metodą IQF (indywidualne szybkie zamrażanie) oraz tradycyjnym mrożeniu. Z jego pomocą producenci żywności mogą schładzać i mrozić wiele różnych produktów spożywczych, w tym: mięso, drób, ryby, owoce morza, owoce, warzywa, przetwory mleczne (np. sery), makarony, gotowe posiłki (np. pizza, dania gotowe do podgrzania) oraz ciasta, wypieki i produkty piekarnicze.

Wydajniejszy od innych tuneli kriogenicznych, tunel zamrażalniczy Freshline MP umożliwia wysokiej jakości zamrażanie do 3000 kg żywności na godzinę, przy czym urządzenie może pracować nawet do 20 godzin dziennie w systemie ciągłym. Istotną cechą tunelu Freshline MP jest to, iż dzięki krótkiemu czasowi rozruchu mrożenie produktów można rozpocząć w zaledwie kilka minut od włączenia tunelu.

[redacted] www.airproducts-freshthinking.com/pl/ [redacted]