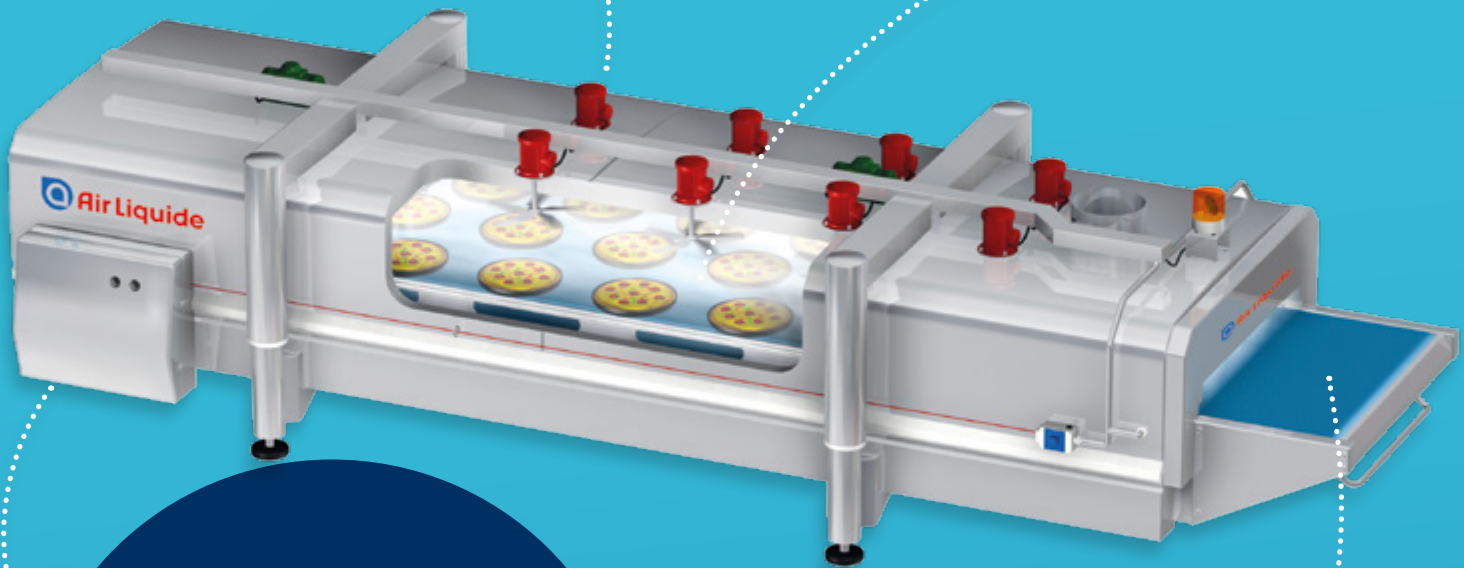


Crust Flow P2™

Das Multitalent für kryogenes
Anfrosten, Härten und Stabilisieren



Der Crust Flow P2™
ist nach Ihren
Bedürfnissen frei
konfigurierbar.



Crust Flow P2™

Die schonende Lösung zum Anfrosten, Härten und Stabilisieren von sensiblen Produkten ohne Verformungen oder Agglomeratbildungen. Ein mit Flüssigstickstoff benetztes Kunststoffband ermöglicht ein blitzartiges Anfrosten der Produktunterseite. Gleichzeitig kann über eine Sprühleiste die Oberfläche des Produktes stabilisiert werden. Damit erhalten selbst zerbrechliche, weiche, klebrige oder pastöse Produkte eine perfekte Form und Optik.



Ihre Vorteile

- Formstabile Produkte
- Kein Ankleben der Produkte
- Minimaler Wasserverlust im Produkt
- Kurze Verweilzeit / Hohe Durchsätze
- Geringe Investitionskosten
- Einfache Integration in bestehende Produktionslinien
- Reinigungs- und wartungsfreundlich

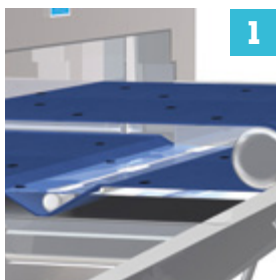
Technische Daten 3 m

- Länge x Breite x Höhe: 4.030 x 2.430 x 1.900 mm geschlossen, 2.450 mm geöffnet
- Leergewicht: 1,8 t
- Anschlussleistung: 400 V 3 P + PE
- Strombedarf bei Vollast: 2,6 kW
- Druckluftanschluss: 6 Bar

Technische Daten 6 m

- Länge x Breite x Höhe: 6.850 x 2.470 x 1.900 mm geschlossen, 2.450 mm geöffnet
- Leergewicht: 2,2 t
- Anschlussleistung: 400 V 3 P + PE
- Strombedarf bei Vollast: 3,7 kW
- Druckluftanschluss: 6 Bar

Mit dem Crust Flow P2™ bleiben Ihre Produkte in Form



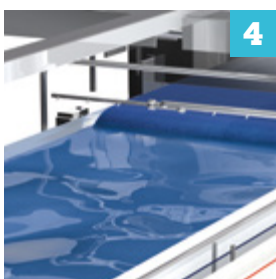
- 1** Vor dem Auflegen wird das Kunststoffband durch eine Wanne mit Flüssigstickstoff geführt, damit Produkte blitzartig von unten angefrosten werden. Durch das unmittelbare Anhängen der Unterseite erhalten die Produkte Stabilität für die nachfolgenden Prozessschritte. Abdrücke und Einsinken der Produkte gehören nun der Vergangenheit an.



- 2** Eine Düsenanlage oberhalb des Transportbandes stabilisiert die Oberfläche und Form der Produkte. Weiche, klebrige oder pastöse Produkte können schnell gefrosten werden, ohne zu zerlaufen. Durch die Versiegelung der Produktoberseite wird Wasserverlust vermieden und eine optimale Formstabilität erreicht.



- 3** Bis zu 12 regelbare Ventilatoren oberhalb des Bandes sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Stickstoffs. Die produktspezifisch regelbare Umluftgeschwindigkeit sorgt für beste Effizienz und beschleunigt den Gefrierprozess. Durch die optimale Nutzung der Gaskälte minimieren Sie die Verbrauchskosten an Gas.



- 4** Das optionale Flüssigstickstoff-Bad sorgt für ein schonendes Anfrosten und Härten empfindlicher Produkte. Im Tauchbad werden die Produkte durch den Kontakt mit Flüssigstickstoff in Rekordzeit gefrosten, und es werden nur die kleinstmöglichen Eiskristalle gebildet. Damit erreichen Sie die bestmögliche Qualität und Optik Ihrer Produkte und einen minimalen Wasserverlust.

Crust Flow P2™

Der Spezialist für schonendes Anfrosten, Härten und Stabilisieren

Leistungsstark

Die kontinuierliche Arbeitsweise und die kurze Verweilzeit der Produkte im Tunnel ermöglichen Durchsätze von 0,5 bis zu 2,5 Tonnen pro Stunde.

Flexibel im Einsatz

Der Crust Flow P2™ ist in zwei Längen erhältlich und damit immer in vorhandene Prozesslinien integrierbar. Eine Kombination mit konventionellen Frostern ist problemlos möglich.

Reinigungs- und wartungsfreundlich

Die gesamte Anlage ist durch ihre anwenderfreundliche Bauweise leicht zugänglich und somit lebensmittelgerecht.

Die Crust-Flow-Linie Spezialisierte Anlagen für komplexe Aufgaben



CRUST FLOW P2™ – Das Multitalent für kryogenes Anfrosten, Härten und Stabilisieren



CRUST FLOW V2™ – Der kompakte Spezialist für das Gefrieren von lose rollenden Produkten



Kontakt

Air Liquide Deutschland GmbH
Füttingsweg 34
47805 Krefeld
Tel: +49 2151 379-0
lebensmittel-getraenke@airliquide.de
www.airliquide.de

www.airliquide.de



Air Liquide ist der Weltmarktführer bei Gasen, Technologien und Services für Industrie und Gesundheit. Mit rund 65.000 Mitarbeitern in 80 Ländern versorgt Air Liquide mehr als 3 Millionen Kunden und Patienten.