

“Crust Freezing”

Vytváření krusty

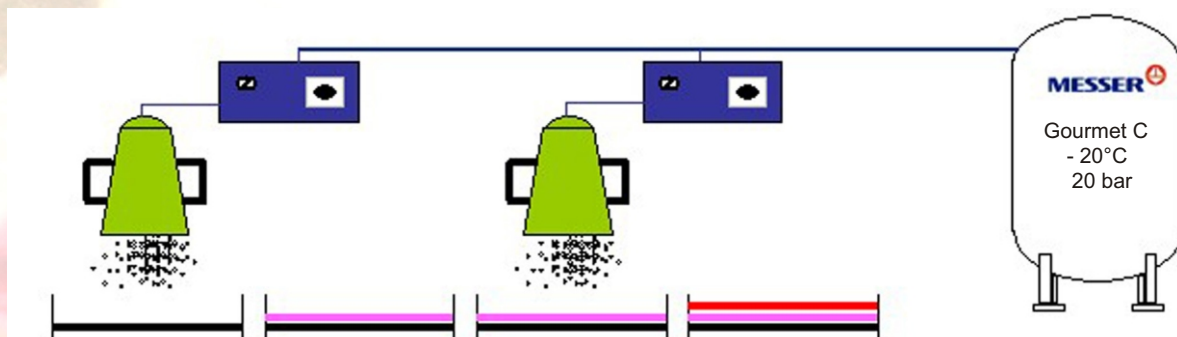


Výhody:

- Zvyšuje produktivitu
- Zachování sensorických vlastností zpracovávaných výrobků
- Snadná instalace a modularita

"Crust Freezing"

- pro Vaše vícevrstvé výrobky



Krustovací rampa



Při výrobě potravin, skládaných z vrstev různých ingrediencí (např. piškot, čokoláda, krém), je nutné vytvrdit povrch jedné vrstvy před položením vrstvy další tak, aby bylo vyloučeno prolínání jedné vrstvy do druhé.

Společnost Messer vyvinula systém vytváření krusty, který funguje na bázi suchého ledu z oxidu uhličitého (CO₂), jehož používání je pro tento účel velmi vhodné.

Systém vytváření krusty je složen z regulovatelných vstřikovacích trysek. Ty nanášejí na povrch výrobku tenkou a rovnoměrnou vrstvu suchého ledu. Vytvrzení je dosaženo okamžitou sublimací.

Systém vytváření krusty je flexibilní a přizpůsobí se Vaší výrobní lince a charakteru Vašich výrobků (nastavení hmotnosti, plochy, doby práškování...).

Použití této technologie ve Vaší výrobě přináší kontinuální dokonalou konečnou úpravu vícevrstevných výrobků bez nutnosti jejich manipulace obsluhou.



MESSER 
Gases for Life

Informace & poradenství:
Ing. Viktor Tkadlec
Tel.: +420 602 339 215
viktor.tkadlec@messergroup.com

Messer Technogas s.r.o.
Zelený pruh 99
140 02 Praha 4
Tel.: +420 241 008 218, 100
ata.cz@messergroup.com
www.messer.cz

Part of the Messer World 