

“Crust Freezing”

Zmrazení povrchu před krájením



Výhody:

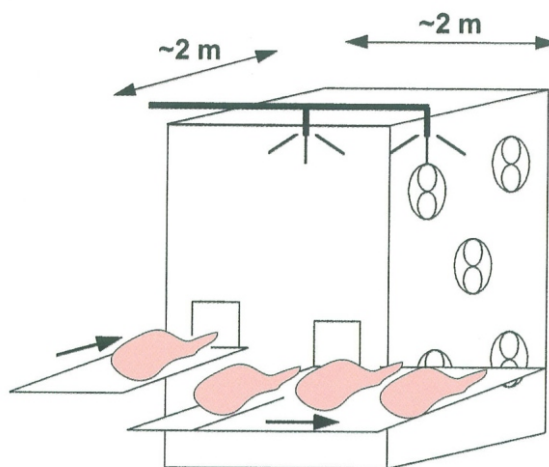
- Snižuje ztráty během krájení
- Umožňuje zvýšení rychlosti krájení a produktivity
- Zlepšuje vzhled krájeného výrobku
- Snadná instalace do stávající výrobní linky

”Crust Freezing”

- metoda umožňující krájení výrobků vysokou rychlostí při vyšší kvalitě

Pro rychlé a efektivní krájení šunky či měkkých masných výrobků je výhodné šokově zmrazit pouze povrch, čímž dojde k jeho vytvrzení, namísto chlazení celého výrobku. Plně dostačující hloubka zmražení je 1-5 mm v závislosti na druhu a velikosti výrobku a průběhu výrobního procesu.

Pro rychlé a šetrné zmrazení povrchu lze s výhodou použít kapalný oxid uhličitý či kapalný dusík, a to v několika typech zařízení v závislosti na požadavcích.



Automatický výstup ke kráječi



- Kryogenní mrazicí box pro nižší výkon a vsádkovou výrobu
- Kryogenní mrazicí tunel pro kontinuální provoz a integraci do výrobní linky
- Pro vysoké výkony nad 2 t/h, kontinuální provoz při omezeném prostoru vyvinula společnost Messer výkonný, kompaktní, automatizovaný a plně integrovaný kryogenní zmrazovač ve vertikálním uspořádání

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 