

# Freshline® EF-tunnelvriezer Compact en gebruiksvriendelijk



Vries uw  
voedingsmiddelen  
zorgeloos in met  
de Freshline® Easy  
Freeze-tunnelvriezer.

De Freshline® EF-tunnelvriezer is ontworpen als makkelijkste oplossing om een nieuwe vrieslijn op te starten:

- Betaalbaar - huurmogelijkheden
- Korte levertijden
- Snelle installatie en ingebruikname
- Eenvoudig te onderhouden, reinigen en bedienen (intuïtieve interface en voorgeprogrammeerde recepten).
- Op maat gemaakt ontwerp, veilig en hygiënisch
- **Uitstekende stikstofefficiëntie**
- **Geschikt voor vrijwel elk product**
- **Bijkomende opties op aanvraag:**
  - Freshline® Process Intelligence-service waarmee onze experts uw apparatuur op afstand kunnen monitoren om uw processen te verbeteren en te optimaliseren
  - Verkrijgbaar in verschillende afmetingen
- **Standaard bij alle Air Products Freshline®-oplossingen**
  - Ultrasnel en hoogwaardig cryogeen vriezen
  - 'Food-grade' stikstof van Air Products, voldoet aan alle regelgeving en voorschriften
  - Doorlopende ondersteuning en ruime expertise
  - Training in veiligheid en operationeel gebruik van de tunnel
  - Audits en assistentie

## Is vriezen/koelen nieuw voor u? Onze Freshline® EF-oplossing helpt u:

- eenvoudig en snel een continue vries-/koellijn op te starten, die producten van hoge kwaliteit produceert en slechts een minimum aan initiële investeringen vergt;
- nieuwe producten uit te proberen en te testen: het wisselen van producten is simpel;
- invriezen op vraag: een snelle invriestijd (minuten i.p.v. uren) betekent dat geen grote hoeveelheden van het product in voorraad bewaard hoeven te worden;
- flexibele programmering voor een breed scala aan producten.

## Maakt vriezen/koelen al deel uit van uw bestaand productieproces? De Freshline® EF-oplossing helpt u:

- uw vriescapaciteit uit te breiden zonder dat u in nieuwe uitrusting moet investeren (huurmogelijkheden);
- de productiviteit te verhogen: meer productietijd door minder manuele handelingen van het product in en uit de koelingsruimte;
- bottlenecks in uw proces weg te nemen – invriezen op bestelling;
- sneller en efficiënter te reageren op de behoeften van uw klanten;
- de toegevoegde waarde van uw producten te verhogen en uw marktaandeel te vergroten - snel invriezen verbetert de productkwaliteit;
- nieuwe producten uit te proberen en te testen.

## Waarom kiezen voor cryogeen invriezen in plaats van andere technologieën?

Cryogene vriestechologieën maken gebruik van de extreem koude temperatuur van vloeibare stikstof (-196 °C) om een uitzonderlijk hoge vriessnelheid te bereiken. Dit leidt tot een aanzienlijke verkorting van de invriestijd en verkleining van de ijskristallen.

**Een snellere invriestijd en kleinere ijskristallen in het bevroren product betekenen:**

- minder gewichtsverlies door uitdroging;
- een verhoogde productkwaliteit en verbeterde structuur;
- het uiterlijk en de kleur van het product worden behouden.

**Bijkomende voordelen ten opzichte van andere**

**vriesoplossingen op de markt, zoals o.a. vrieskasten, zijn:**

- Snelle opstart wat de productieflexibiliteit verhoogt

- Geringere financiële investering
- Minimale installatiekosten
- Apparatuur neemt minder plaats in beslag
- Weinig onderhoud
- Beperkte reinigingstijd
- Milieuvriendelijke vriesinstallatie
- Flexibele capaciteit: verander simpelweg de temperatuur en de bandsnelheid

**De deskundigen van Air Products beschikken over aanzienlijke kennis wat gasgerelateerde technologieën in de voedingsmiddelenindustrie betreft. Door audits van uw proces uit te voeren werken zij met u samen om de beste oplossing voor elke productievereiste te ontwikkelen.**

### Algemene specificaties

De Freshline® EF-vriestunnel is een eenvoudig te bedienen cryogene vriesinstallatie. Het is de ideale oplossing voor voedselverwerkende bedrijven die met het invriezen van voedingsmiddelen willen starten of voor bedrijven die hun huidige vriescapaciteit wensen te vergroten, tot 500 kg/uur (afhankelijk van het product), met een minimum aan initiële investeringen. Als u een hogere doorvoercapaciteit nodig hebt, vraag dan naar onze Freshline® MP-vriezer.

De transportband van de Freshline® EF- tunnel heeft een breedte van 1 meter, met verschillende bandwevingen. De lengte van de vriezer is 4 of 6 meter. Elektrische<sup>1</sup> en pneumatische<sup>2</sup> specificaties zijn terug te vinden onderaan de tabel.

Model <sup>6</sup>	Totale lengte (m)	Vriezerlengte (m)	Bandbreedte (m)	Totale breedte <sup>3</sup> (m)	Totale hoogte <sup>4</sup> (m)	Totaalgewicht (kg, circa)	Elektrische voeding (kW) <sup>1</sup>	Typische vriescapaciteit <sup>5</sup> (Kg/uur)
Freshline® EF 1000.4	5,9	4	1,0	1,8	2,5	1700	6	300
Freshline® EF 1000.6	7,8	6	1,0	1,8	2,5	2500	8	500

1 Elektrische aansluiting: 400 V, 3-fasig en E, 50 Hz

2 Pneumatische aansluiting: 1 Nm<sup>3</sup>/h @ 5-7 barg

3 Totale breedte is exclusief bedieningspaneel en uitlaat.

4 Opgegeven hoogte met de tunnel geopend. Alle hoogtes kunnen variëren door de hoogteverstelling van de poten.

5 Vriescapaciteit afhankelijk van product en bedrijfsomstandigheden. Hogere doorvoercapaciteiten eventueel mogelijk.

6 Het beleid van Air Products is er een van continue verbetering. Sommige details kunnen onderhevig zijn aan verandering. Daarom dienen alle opgegeven details voor individuele machines te worden bevestigd.

### Vraag het Air Products . . . en verwacht meer

Of u zich nu bezighoudt met het verpakken, koelen of invriezen van deegwaren, groente en fruit, gevogelte, vlees of alles wat daar maar bij hoort, met de Freshline-oplossingen van Air Products beschikt u over ultrazuivere gassen en apparatuur, internationale leveringscapaciteit en, last but not least, ongeëvenaarde industriële ervaring en technische ondersteuning. Wij helpen u er een succes van te maken, waar ter wereld ook.

**Voor meer informatie, neem contact op met:**

**Air Products Nederland B.V.**

Schalkwijkpolderweg 2

1165 AC Halfweg

Nederland

T +31 (0)20 435 35 35

ninfo@airproducts.com

**Air Products N.V.**

J.F. Willemsstraat 100

1800 Vilvoorde

België

T +32 (0)2 255 28 95

beinfo@airproducts.com



**tell me more**  
airproducts.nl  
airproducts.be