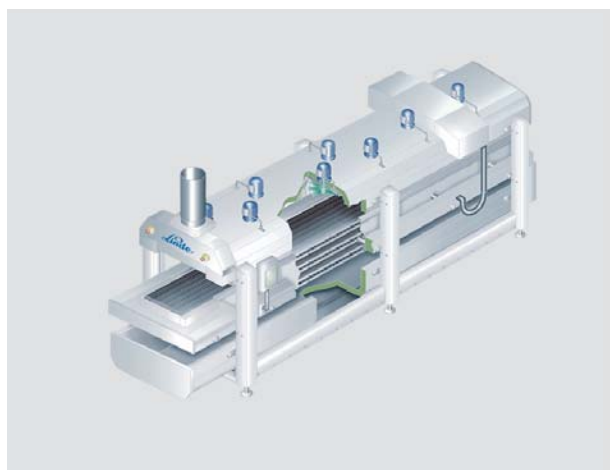


Equipos especiales de congelación y refrigeración

Cómo usar poco espacio para obtener grandes beneficios



Congelador de tres pisos CRYOLINE® TD

El CRYOLINE® TD es un congelador de túnel en línea que se usa para productos que giran libremente y que se pueden soltar desde una cinta a otra sin dañarlos. La unidad tiene tres cintas con una envolvente aislada. El producto pasa primero por la cinta superior, cae y se desplaza por una segunda y una tercera cinta antes de salir del congelador. Este proceso mantiene el producto dentro del congelador durante mayor tiempo, aumentando significativamente la capacidad de refrigeración aunque utilizando un espacio relativamente reducido.

Productos típicos:

- Salchichas
- Carne cortada a dados
- Albóndigas
- Crustáceos
- Gambas

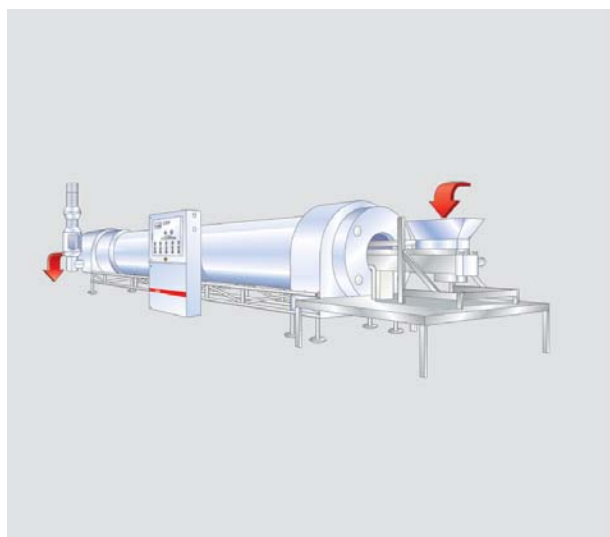


Congeladores en espiral CRYOLINE® SP

Cuando se necesita una gran capacidad y no hay espacio para uno (o varios) congeladores de túnel, el CRYOLINE® SP es el equipo ideal. Es capaz de congelar y refrigerar una gran variedad de productos distintos, desde pizzas a helados y comidas preparadas envasadas. Los productos entran por el nivel inferior y se desplazan por la cinta en espiral hasta salir por el nivel superior, lo que les da tiempo suficiente para congelarse (o refrigerarse) correctamente. Hay disponibles muchos tamaños distintos de este modelo, que pueden ser personalizados para necesidades específicas.

Productos típicos:

- Carne y productos cárnicos
- Comidas preparadas y otros alimentos de conveniencia
- Pescado y marisco
- Productos lácteos
- Productos de panadería



Congelador rotativo CRYOLINE® RF

El CRYOLINE® RF es un congelador en línea con un tambor rotativo especialmente diseñado para productos IQF que giran libremente. Los productos entran en la unidad sobre una cinta de movimiento rápido para asegurar su separación y después van girando a lo largo del tambor para terminar la congelación. La salida es por la parte baja del otro extremo del tambor, donde los productos se pueden procesar o envasar. Este equipo es especialmente adecuado para productos pequeños que giran libremente y que necesitan una manipulación cuidadosa para asegurar propiedades IQF elevadas (tales como: carne cortada a dados, gambas o productos similares).

Productos típicos:

- Cobertura de pizzas
- Mariscos
- Carne cortada a dados
- Verduras
- Gambas



Bombos para recubrir (coating) CRYOLINE® AC

La línea CRYOLINE® AC ha sido desarrollada para satisfacer las demandas de la siempre cambiante industria alimentaria. Estos congeladores se utilizan para recubrir una amplia gama de productos básicos (como piezas de carne) con distintas salsas o marinados. El peso del recubrimiento puede variar entre el 10 y el 150% del peso inicial del producto básico. Su constancia asegura la repetibilidad del proceso y la elevada calidad del producto final. La unidad puede programarse de antemano para muchos productos distintos, lo que la hace fácil de operar, incluso para personal no cualificado. Este innovador equipo permite también al productor poder liderar el mercado con productos nuevos y atractivos.

Productos típicos:

- Productos de pasta
- Fideos recubiertos
- Paella
- Gambas recubiertas
- "Chili con carne"
- "Risotto"
- Verduras con salsas



LIX-shooter™

Muchos productos necesitan una refrigeración inmediata sobre el terreno antes de su ulterior procesado o para poder continuar su producción. Una de las mejores maneras de hacerlo es con el LIX-shooter™. Con una inyección a través de la base de anhídrido carbónico líquido o de nitrógeno líquido, se puede alcanzar una temperatura estable a la vez que se utiliza eficientemente el poder de enfriamiento del refrigerante. Su exclusiva válvula, higiénicamente diseñada, se monta sin sobresalir en el depósito, evitando que el producto quede atrapado. Las válvulas se pueden controlar separadamente o por medio del sistema de control del recipiente.

Productos típicos:

- Carne picada antes de darle forma
- Productos líquidos
- Otros productos cárnicos antes de darles forma
- Productos de confitería
- Salsas

Más equipamientos

Además de los distintos modelos de equipamientos presentados en este folleto, Linde Gas ofrece una amplia gama de alternativas para las distintas necesidades especiales de congelación y refrigeración de la industria alimentaria.



Región Nordeste:

Bailén, 105 - 08009 BARCELONA
Tel. Call Center: 902 426 462 - Fax: 902 181 078
e-mail: ccenternordeste@es.linde-gas.com

Región Centro:

Ctra. Alcalá - Daganzo, km. 3,8
Pol. Ind. Bañuelos, c/. Haití, 1
28806 ALCALÁ DE HENARES (Madrid)
Tel. Call Center: 902 426 464 - Fax: 918 776 110
e-mail: ccentercentro@es.linde-gas.com

Región Levante:

Camino de Liria s/n, Apdo. de Correos, nº 25
46530 PUÇOL (Valencia)
Tel. Call Center: 902 426 463 - Fax: 961 424 143
e-mail: ccenterlevante@es.linde-gas.com

Región Sur:

Gibraltar, s/n - 11011 CÁDIZ
Tel. Call Center: 902 426 465
Fax: 956 284 051
e-mail: ccentersur@es.linde-gas.com