

Equipos estándar para congelación y refrigeración

Descubra una amplia variedad de soluciones de la máxima calidad



Congelador de túnel CRYOLINE® MT

Es un congelador y enfriador de túnel, en línea, para usos generales, que combina los controles electrónicos más avanzados con un alto nivel de diseño higiénico. Los ventiladores internos ajustables de alta velocidad, los niveles controlables de evacuación y la inyección de gas hacen que el uso de gases criogénicos sea muy eficiente. El túnel tiene un diseño exterior atractivo y fácil de limpiar, que cubre todos los motores y tuberías.

Productos típicos:

Carne y productos cárnicos

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



Armario congelador CRYOLINE® CF

El CRYOLINE® CF es un armario de congelación y refrigeración de usos múltiples diseñado para instalaciones de producción por lotes, como panaderías o líneas de alimentos pre-cocinados. Ofrece un moderno sistema con panel de control táctil que permite un control ajustado de todas las funciones, con alta eficiencia y facilidad de uso. La unidad está diseñada para obtener elevados niveles de higiene, es fácil de limpiar y reduce el riesgo de contaminación. También es posible descargar información desde el controlador con fines de trazabilidad.

Productos típicos:

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



Congelador Super Contact CRYOLINE® SC

Para productos difíciles de manipular, el túnel de congelación en línea CRYOLINE® SC utiliza una banda patentada de film desechable. La unidad puede congelar o refrigerar líquidos y/o productos marinados, o endurecer productos blandos (como filetes de pescado o de pollo) antes de la congelación final. Debido a que la banda es desechable, es posible cambiar de producto durante el ciclo de producción sin necesidad de limpiar la unidad. Otra ventaja sobre las bandas de malla es que el film es liso, lo que es perfecto para procesar alimentos blandos sin marcas de la banda.

Productos típicos:

- Filetes de pescado
- Productos blandos como crêpes
- Filetes de carne
- Purés
- Productos líquidos y semi-líquidos
- Productos de pasta



Congelador de pellets CRYOLINE® PE

El CRYOLINE® PE, patentado, utiliza una banda de acero inoxidable, con cavidades para formar porciones a partir de alimentos líquidos o semi-líquidos. Después las porciones se transfieren a un congelador final para completar el proceso de congelación. El equipo puede utilizarse para producir pellets de salsas para comidas preparadas, de manera que el consumidor pueda descongelar sólo lo que necesite para una determinada receta. El congelador se entrega como una unidad, probada y lista para el uso, lo que reduce los tiempos de instalación y puesta en marcha. El tamaño estándar de las porciones es de 30 x 30 x 6 mm. pero pueden ser a medida.

Productos típicos:

- Salsas
- Purés
- Sopas
- Pastas



Congelador en espiral Compact CRYOLINE® CS

El CRYOLINE® CS, con su cinta en espiral autoapilable patentada, y su relativamente pequeña superficie en planta (sólo 2,5 x 3,4 m.) es capaz de refrigerar y congelar grandes cantidades de productos alimenticios. El exclusivo diseño (el cuerpo del congelador está construido alrededor de la cinta) utiliza el refrigerante de forma muy eficiente. La cinta autoapilable también reduce al mínimo las interrupciones en la producción debidos a atascos de la misma. Al contrario que otros muchos congeladores en espiral, esta unidad se puede transportar hasta su emplazamiento de producción en una sola pieza, para su rápida instalación e inmediata puesta en marcha.

Productos típicos:

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



Congelador Crust CRYOLINE® CM

El CRYOLINE® CM es un pre-congelador en línea, patentado, utilizado para congelar la corteza de pequeñas porciones de alimento, antes de su congelación final. Asegura una elevada calidad IQF. Las porciones se dejan caer en una corriente de nitrógeno líquido en movimiento rápido antes de ser retiradas de la unidad por una cinta de malla. El movimiento fluyente asegura que las porciones se mantienen separadas, para evitar que se peguen unas a otras. Por ello, la unidad puede utilizarse para muchos productos distintos que deben congelarse por separado (por ejemplo, gambas).

Productos típicos:

- Mariscos
- Frutas blandas
- Carne cortada en dados
- Gotas líquidas
- Verduras



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