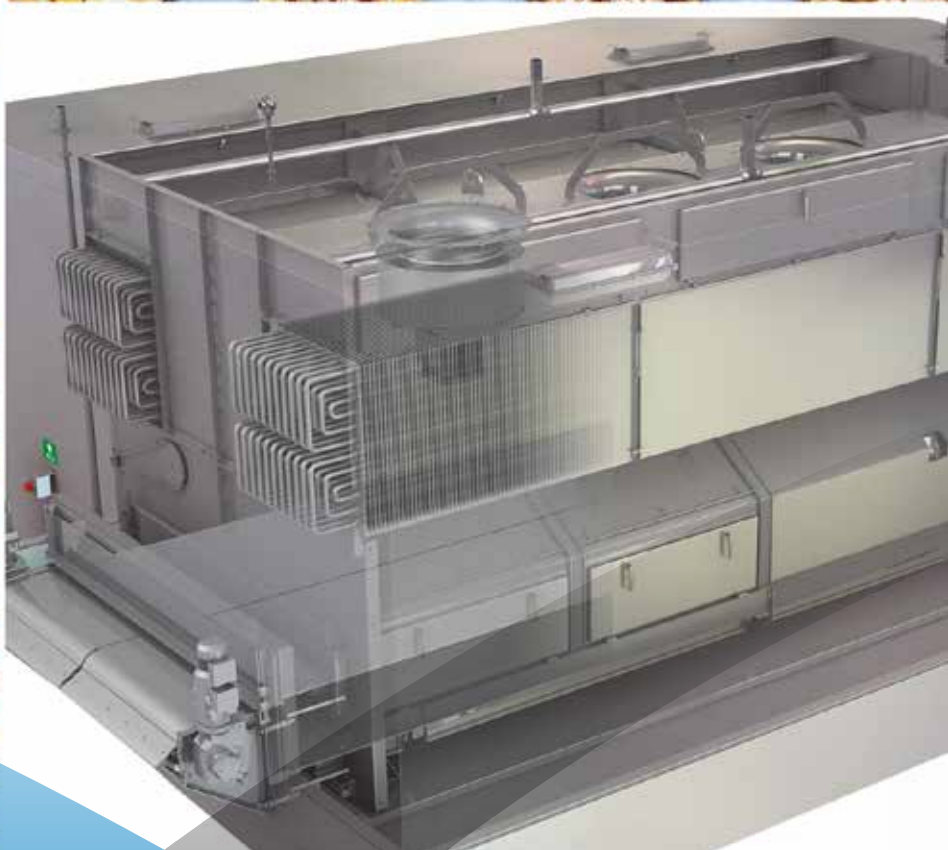


FRIGOSCANDIA

ADVANTEC™ Tunel z technologią uderzeniową

Perfekcyjne mrożenie i chłodzenie



Technologia przepływu powietrza
zapewniająca jakość i zysk



Szybkie, najtańsze mrożenie żywności – gwarancja wyjątkowych korzyści



W latach 90-tych Frigoscandia wprowadziła technologię zamrażania uderzeniowego, ponieważ producenci żywności poszukiwali tańszej alternatywy do kriogenicznego mrożenia hamburgerów.

Zapewniając tę samą jakość, szybkość, wydajność i elastyczność – przy połowie kosztów – technologia uderzeniowa szybko okazała się być najbardziej efektywną metodą do:

- Mrożenia szerokiej gamy cienkich lub płaskich produktów, łącznie z drogimi produktami IQF,
- Zmrażania powierzchniowego oraz stabilizacji miękkich i lepkich produktów cukierniczych przed dalszym procesem.
- Zwiększenia wydajności, uzysku i higieny plastrowanych produktów delikatesowych oraz
- Bardzo szybkiego super-chłodzenia surowych produktów mięsnych do bezpiecznej dystrybucji w chłodniach.

Technologia przepływu powietrza

Zapewniająca jakość i zysk

Osiągając szybkie odprowadzenie ciepła bez innego wpływu na produkt, nasz tunel Frigoscandia ADVANTEC™ z opatentowaną technologią uderzeniowego przepływu powietrza –przoduje zarówno w mrożeniu jak i chłodzeniu. Ususzka produktu jest zminimalizowana. Uzysk jest zmaksymalizowany. Smak, posmak i jakość produktu jest zapewniona.

Najdelikatniejsza obróbka, niezrównana elastyczność

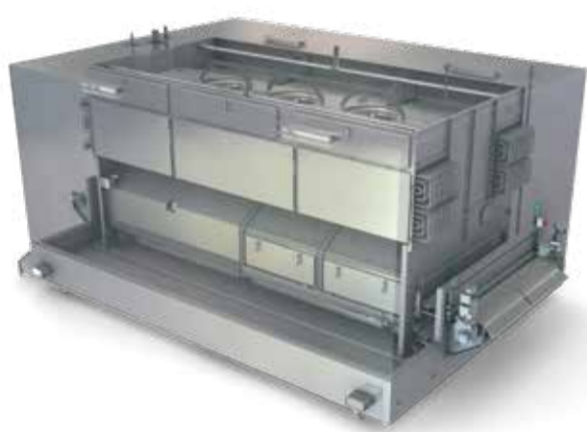
Technologia ADVANTEC wykorzystuje unikalną, prostą taśmę, która transportuje produkty przez strefę mrożenia bez fałdowania czy deformacji. Kształt produktu oraz wygląd jest zachowany. Rezultatem jest najwyższa jakość, zawsze i za każdym razem. Specjalnie zaprojektowane do szybkiego i efektywnego mrożenia płaskich produktów do 25 mm wysokości oraz do chłodzenia i mrożenia powierzchniowego produktów do 200 mm wysokości, mrożenie uderzeniowe ADVANTEC jest dostosowane do szybkiego, efektywnego kosztowo mrożenia lub chłodzenia każdego Państwa produktu.

Opracowana aby spełnić Państwa wymagania procesowe

Nasi inżynierowie potrafią a szybko dostosować uderzeniową technologię strumienia powietrza do specyficznych wymagań rosnącej gamy produktów i procesów spożywczych.

Tunele Frigoscandia z technologią uderzeniową

ADVANTEC™



Wyznaczając standardy dla uderzeniowego zamrażania i chłodzenia, tunel ADVANTEC z technologią uderzeniową jest kolejnym krokiem w rozwoju bardzo udanego tunelu do mrożenia płaskich produktów (FPF). Idealnie sprawdza się do szybkiego mrożenia małych i cienkich produktów przy minimalnej ususzcze, najdelikatniejszy transport produktu oraz najwyższej jakości produkt.

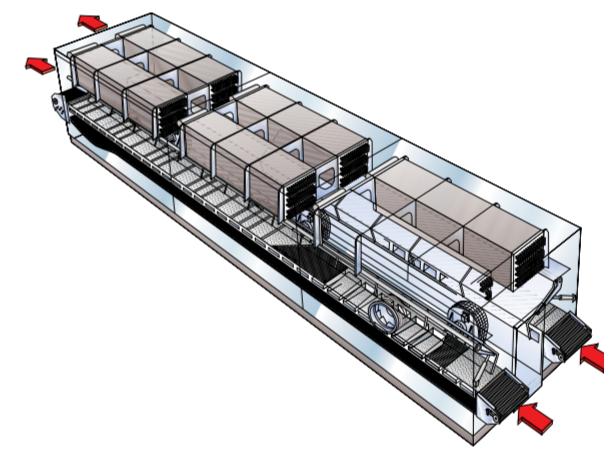
ADVANTEC™ Compact Chiller (CC) "Schładzacz Kompaktowy"

Perfekcyjna stabilizacja powierzchni dla produktów delikatесowych



Tunel ADVANTEC CC z technologią uderzeniową jest doskonałą, modułową konstrukcją „plug-and-play” do liniowej produkcji dla małych i średnich przetwórców, którzy na przykład potrzebują szybkiego, tańszego sposobu stabilizacji powierzchni lub szybkiego schłodzenia produktu przed plastowaniem.

Tunel do produktów płaskich (FPF)



Tunel do płaskich produktów jest standardową konfiguracją dla produktów formowanych o wysokiej wydajności. Wykorzystuje technologię uderzeniowego przepływu powietrza do efektywnego, wysokowydajnego mrożenia cienkich, płaskich produktów.

Działanie

- Najszybszy, najtańszy sposób do mrożenia delikatnych, płaskich produktów do 25 mm wysokości i schładzania produktów o wysokości do 200 mm.
- Maksymalny uzysk. Ususzka mniejsza lub równa jak przy mrożeniu kriogenicznym
- Konstrukcja modułowa pozwala łatwo i szybko zwiększyć wydajności produkcyjne w miarę rozwoju potrzeb klienta
- Zoptymalizowana prędkość przepływu powietrza przez parownik, zmaksymalizowany transfer ciepła, przenoszenie zimna i wydajność
- Szybkie przygotowanie do pracy i odmrażania. Zgodnie z filozofią „Higiena przez Projekt” zapewnia szybkie ponowne uruchomienie produkcji z zachowaniem bezpieczeństwa czystości.

Elastyczność

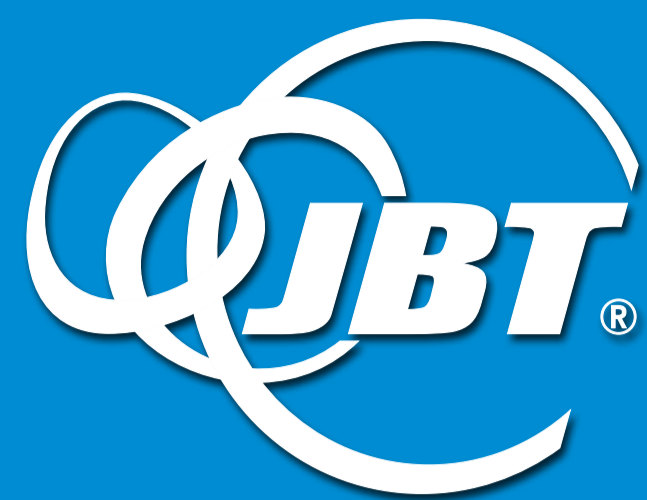
- Modułowa konstrukcja zapewnia łatwą rozbudowę i szybką zmianę konfiguracji.
- Możliwość zastosowania pojedynczej lub podwójnej taśmy, z regulacją prędkości taśm i kierunku pracy zapewnia maksymalną elastyczność procesu.
- Najnowocześniejsze sterowanie za pomocą ekranu dotykowego – do precyzyjnego i łatwego sterowania Państwa procesem.

Higiena

- Strefa mrożenia całkowicie ze stali nierdzewnej, wraz z zaokrąglonymi narożnikami oraz nachylonymi powierzchniami dla wyeliminowania ryzyka narastania bakterii.
- W pełni dostępna strefa mrożenia oraz parownik są zaprojektowane do łatwego i efektywnego odtajania, czyszczenia i konserwacji.
- Całkowicie szczelnie spawana podłoga w formie „wann”, w całości wykonana ze stali nierdzewnej, zapewnia łatwe odprowadzenie wody, higieniczna powierzchnia.
- Podwyższona konstrukcja zapewnia skuteczne czyszczenie wokół i od spodu maszyny.
- Możliwość całkowitej inspekcji wizualnej wszystkich powierzchni, dla wyeliminowania ryzyka niewidocznych zagrożeń higienicznych.

Niezawodność i bezpieczeństwo

- Stabilny, przyjazny dla operatora system sterowania LINK® – łatwy do pracy dla operatora, prosty w konserwacji i umożliwiający łatwe otrzymywanie informacji przez obsługę i zarząd.
- Doskonała komunikacja z maszynami przed i za tunelem
- Standaryzacja elementów, zapewniająca szybką i taną wymianę części
- Dwustopniowe potwierdzanie poleceń operatora na panelu sterowania.



ADVANTEC™

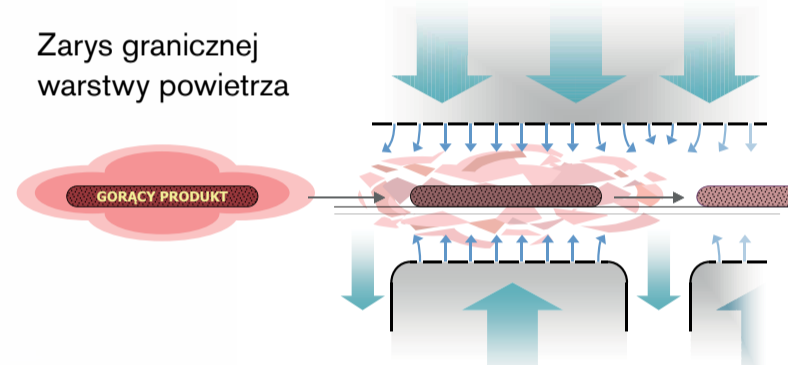
Perfekcyjne mrożenie i chłodzenie



Co to jest mrożenie uderzeniowe?

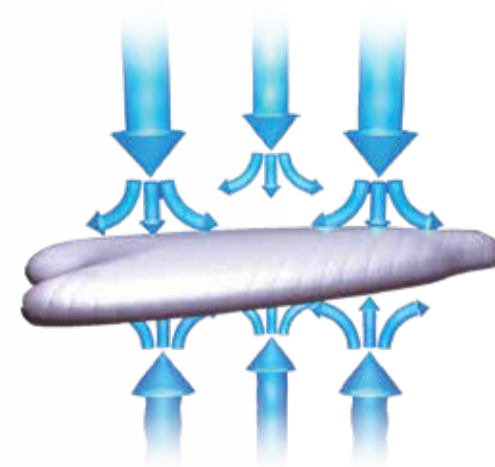
Technologia uderzeniowa jest najlepszym wyborem przy mrożeniu lub chłodzeniu szerokiego zakresu, wysokowartościowej żywności.

Opatentowana Technologia Uderzeniowa



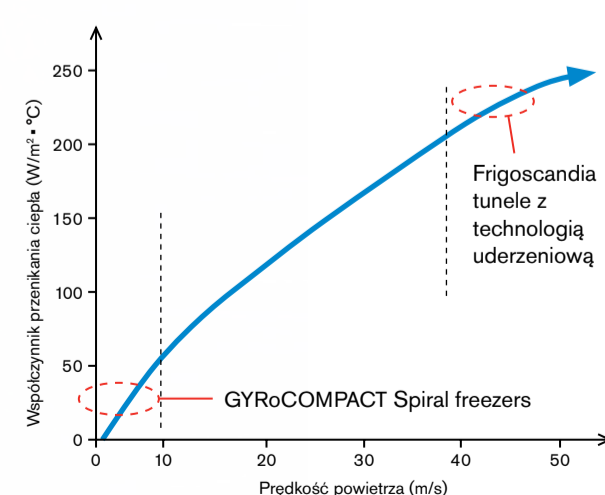
Tysiące strumieni powietrza o wysokiej prędkości skierowane na powierzchnię produktu z góry i z dołu. Te strumienie powietrza niszczą warstwę graniczną powietrza utrzymując ciepło dookoła produktu co skutkuje ekstremalnie szybkim czasem mrożenia.

Wskaźniki określające czas mrożenia

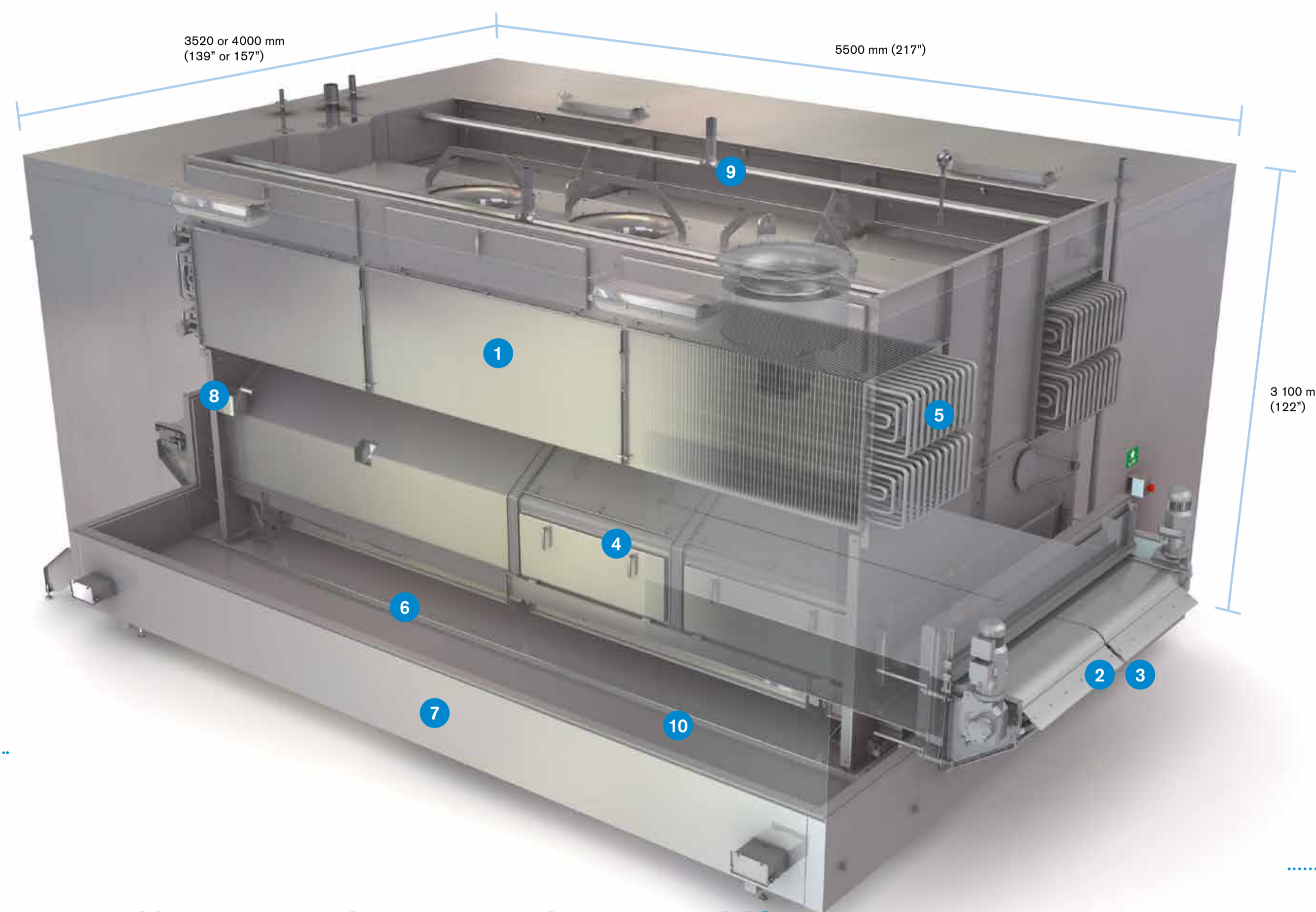


- Prawdziwe uderzenie oznacza brak warstwy gorącego powietrza
- Czas mrożenia zależy od przewodności ciepła w produkcie
- Grubość produktu gra tu kluczową rolę. Naturalny limit dla mrożenia wynosi około 25 mm (1").
- Korzyści kriogenicznego mrożenia są osiągnięte, a nawet przekroczone, przy znacznie niższym koszcie i wyższej elastyczności.

Transfer ciepła



- Dotyczy pionowego przepływu powietrza
- Obustronne działanie
- Zoptymalizowana technologia dla osiągnięcia akceptowalnego zużycia energii



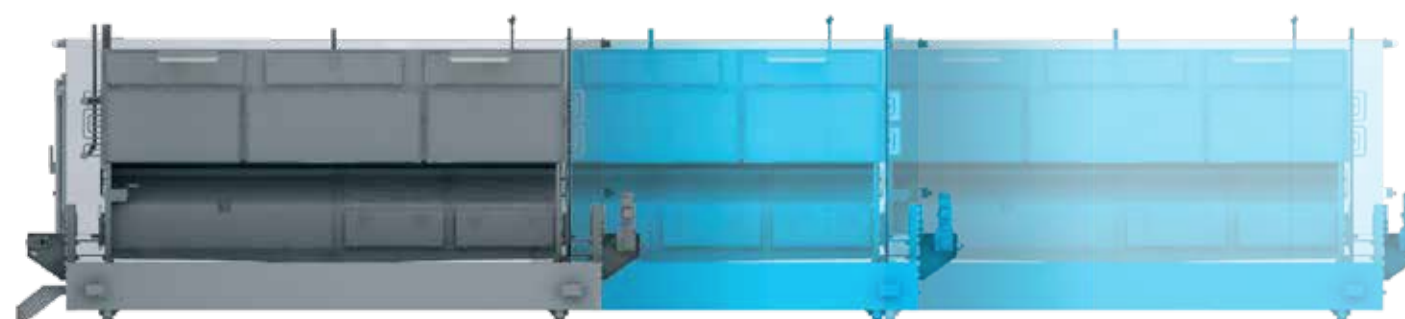
- 1 Opatentowany uderzeniowy przepływ powietrza zapewnia, szybkie, efektywne mrożenie i bardzo niską ususzkę.
- 2 Wykonanie z pojedynczą lub podwójną taśmą wraz z regulacją prędkości.
- 3 Możliwe są różne kierunki biegu taśmy w tunelach do 2 modułów, bez modyfikacji.
- 4 Komora wentylatorów powietrza obudowana – drzwi mogą być otwarte podczas produkcji celem inspekcji.
- 5 Parowniki z galwanizowanej stali (opcjonalnie rurki ze stali nierdzewnej oraz lamele aluminiowe) są efektywne oraz łatwe do mycia.
- 6 Łatwy dostęp do mycia oraz inspekcji do wszystkich stref maszyny, dla maksymalnej higieny.
- 7 Modułarna konstrukcja zapewnia łatwą zmianę ustawienia maszyny.
- 8 Konstrukcja ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie czystości.
- 9 Opcjonalnie dostępne różne systemy mycia.
- 10 Wewnętrzna podłoga jest w całości wykonana ze stali nierdzewnej, wszystkie połączenia spawane tworząc tzw. wannę.

Na czym polega jego elastyczność?

Technologia uderzeniowa oferuje maksymalną elastyczność procesową, a w tym samym czasie umożliwia szybką rozbudowę, zmianę konfiguracji lub lokalizacji Państwa linii procesowej. Mogą Państwo również:

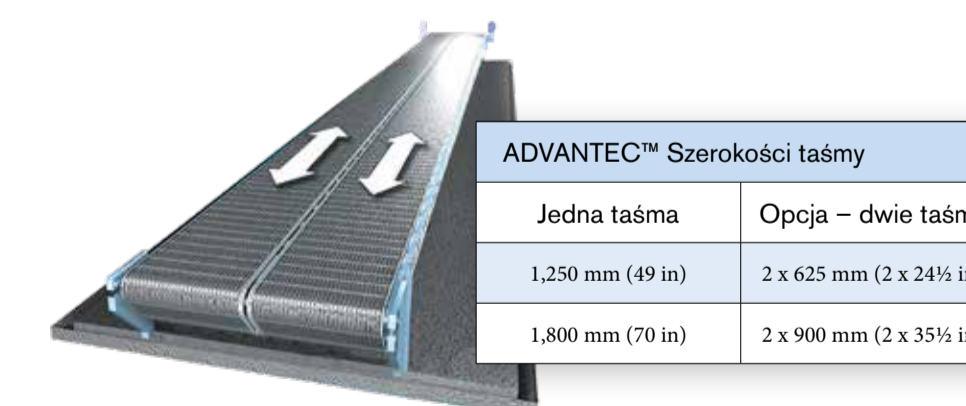
- Zamienić pracę szarżową na liniową.
- Zwiększyć wydajność na istniejących liniach spiralnych.
- Znaleźć zupełnie nowe zastosowanie, jak schładzanie lub stabilizowanie

Modułowa konstrukcja otwiera możliwości rozbudowy



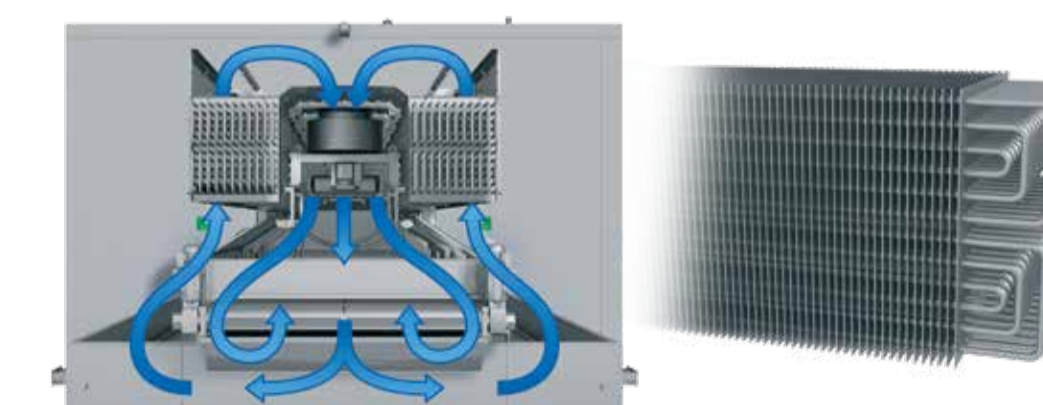
- Konstrukcja modułowa umożliwia zwiększenie wydajności poprzez dodanie kolejnych modułów do już istniejących.

Taśma, która zapewnia wydajność i elastyczność



- Wiele szerokości taśm do wyboru.
- Prosta taśma zapewnia optymalną efektywność oraz użyteczność strefy mrożenia.
- Dwie równoległe taśmy oferują lepszą elastyczność:
 - Niezależna kontrola prędkości, dla jednoczesnego mrożenia produktów o różnych grubościach.
 - Konfiguracja U, dla wejścia i wyjścia produktu z tej samej strony.
- Bezpośredni strumień powietrza nad produktem powoduje, że taśma może być obciążona nawet do 90%, dla uzyskania wyższej wydajności.

Technologia uderzeniowa zapewnia ekonomiczność i higienę



- Wentylatory w "strefie suchej" minimalizują osadzanie się szronu, wydłużają czas produkcyjny i oferują wydajność mrożenia i niezawodność.
- Konstrukcja parowników optymalizuje prędkość powietrza oraz maksymalizuje wymianę ciepła oraz wydajność. Szybkie schłodzenie i wysuszenie.
- Parowniki z galwanizowanej stali (lub opcjonalnie z rurkami ze stali nierdzewnej oraz lamelami z aluminium) są wydajne oraz zapewniają łatwość w myciu oraz odtajaniu.
- Pełna wizualna inspekcja wszystkich powierzchni dla wyeliminowania ryzyka niewidocznych zagrożeń higienicznych.

Dopasowany do potrzeb Państwa produktu.



Szybkie, ekonomiczne mrożenie produktów płaskich o dużej objętości oraz produktów płaskich o wysokiej przepustowości.



Zamrażanie szerokiej gamy cienkich lub płaskich produktów, w tym wysokowartościowych produktów w technologii IQF.



Szybkie super-chłodzenie surowych produktów mięsnych w celu bezpieczniejszego transportu w warunkach chłodniczych.



Podmrażanie i stabilizacja produktów delikatesowych w celu poprawy wydajności i higieny podczas porcjowania.



Stabilizacja miękkiej żywności i lepkich wyrobów cukierniczych przed dalszą obróbką.

JESTEŚMY TWOIM ŹRÓDLEM, KTÓRE PRZYNOSI ZYSKI W PRZETWÓRSTWIE ŻYWNOSCI

JBT jest wiodącym dostawcą zintegrowanych rozwiązań w zakresie przetwarzania żywności. Od pojedynczych maszyn do kompletnych linii przetwórczych, ulepszamy jakość, wartości odżywcze i smak w produktach spożywczych. Dzięki lokalnej obecności na sześciu kontynentach, JBT może szybko zapewnić naszym klientom i partnerom w przemyśle spożywczym know-how, serwis i wsparcie potrzebne do odniesienia sukcesu na dzisiejszym konkurencyjnym rynku.

FRIGOSCANDIA

STEIN

DSI

DOUBLE

FORMCOOK

AVURE
TECHNOLOGIES

SCHRÖDER

Innospexion

FTNON

Proseal

PRIME
EQUIPMENT GROUP
Simple Solutions for Poultry Processing

URTASUN

alco
food-machines



Europe

John Bean Technologies AB
Rusthållsgatan 21, Box 913
SE-251 09 Helsingborg
SWEDEN
Phone: +46 42 490 4000
info-europe@jbt.com

North America

JBT Corporation
1622 First St.
Sandusky, OH 44870
USA
Phone: +1 419 626 0304
E-mail: process-solutions@jbt.com

Latin America

John Bean Technologies
Máquinas e Equipamentos Industriais Ltda.
Av. Eng. Camilo Dinucci 4605
14808-900 Araraquara, São Paulo, BRAZIL
Phone: +55 16 3301 2000
E-mail: latinamerica.info@jbt.com

Asia

John Bean Technologies Ltd.
No. 2525 FYI Center Building 2, 9th Floor
Unit No. 2/901-2/903, Rama IV Road
Klongtoei, Bangkok 10110, THAILAND
Phone: +66 2257 4000
E-mail: infoasia-jbtfoodtech@jbt.com

Poland

John Bean Technologies Sp. z o.o.
Ul. Stryjeńskich 19 lok. ust. 21/21A
02-791 Warszawa,
Poland
Phone: +48 22 894 9025
E-mail: info-poland@jbt.com