

Il prezioso momento della freschezza.
Congelare la freschezza con i freezer
della famiglia CRYOLINE®.



Il futuro della produzione alimentare. La famiglia di freezer CRYOLINE®.

Nella moderna produzione alimentare, la surgelazione e la refrigerazione criogeniche rappresentano ormai una tecnologia consolidata per mantenere la qualità del prodotto. La nuova famiglia di freezer CRYOLINE® aumenta l'efficienza della vostra produzione, ne ottimizza la sicurezza e ne riduce i costi. Il design igienico e le migliori tecnologie riducono al minimo i tempi di fermo dovuti alla pulizia e alla manutenzione, aumentando in tal modo la flessibilità della produzione. La famiglia CRYOLINE® comprende diversi tipi di freezer che coprono un gran numero di prodotti alimentari – dai prodotti da forno attraverso la carne e il pesce fino alla pasta, alla verdura e ai precucinati. Grazie all'ampia scelta di diversi design siamo sempre in grado di offrirvi un freezer tagliato su misura, in grado di coprire esattamente le vostre esigenze specifiche. I vostri clienti meritano la massima qualità – per questa ragione proteggete i vostri prodotti pregiati con CRYOLINE®.



Noi forniamo le basi per il vostro successo. Processi efficienti con tecnologie innovative.



Nel settore alimentare con le sue continue novità di prodotto non basta essere al livello dei concorrenti. I consumatori pretendono sempre prodotti nuovi e migliori, ma al contempo chiedono prezzi bassi e una rapida disponibilità. Chi vuole avere successo dovrà essere flessibile, sviluppare nuovi prodotti e utilizzare la migliore tecnologia di trasformazione, per portare sul mercato prodotti gustosi, freschi e sani. Basata sulla solida esperienza decennale come fornitore dell'industria alimentare, Linde offre l'intera gamma di tecnologie consolidate di surgelazione e refrigerazione di qualità – la nuova famiglia CRYOLINE®.

I vantaggi in breve

Maggiore efficienza

- Utilizzo ottimale del refrigerante
- Aumento della produttività
- Maggiore resa
- Processi leader nel settore, tecnologie brevettate
- Elevata flessibilità grazie ai diversi processi
- Elevata capacità di surgelazione e refrigerazione con ingombri ridotti
- Modernissimo design di Linde e speciale garanzia CRYOLINE®

Conservazione della qualità del prodotto

- Conservazione del gusto, della texture e del colore naturali
- Minore deidratazione = maggiore resa
- Minori perdite di liquidi
- Aspetto migliore (p. es. assenza di impronte del nastro)
- Dimensione e forma di produzione desiderate

Design igienico per una pulizia semplice

- Progettazione secondo i massimi standard igienici
- Saldature piatte
- Superfici inclinate
- Accesso da più lati
- Nastro con dispositivo di sollevamento
- Scarico igienico
- Componenti esterni completamente lavabili, resistenti e protetti

Facilità d'uso e tracciabilità

- Pannello touch screen plurilingue
- Salvataggio delle ricette frequentemente usate
- Salvataggio dei processi
- Autodiagnosi

Disponibilità e flessibilità

- Impianti standard con diverse capacità sono in ogni momento disponibili a magazzino
- Flessibilità e pochi capitali immobilizzati grazie al noleggio
- Vasto assortimento di impianti
- Rapida disponibilità produttiva grazie ai tempi di installazione e di messa in funzione rapidi
- Tutti gli impianti vengono forniti pronti per l'uso
- Uso semplice ed autoesplicativo
- Istruzioni all'uso per il personale chiave

La tecnologia innovativa Linde rende i processi di surgelazione e refrigerazione rapidi ed efficienti. La maggiore capacità contribuisce all'elevata disponibilità dei vostri prodotti. La rapida surgelazione consente peraltro la produzione di prodotti IQF*, vale a dire permette di ottenere prodotti qualitativamente pregiati congelando ogni pezzo separatamente. Questo vi apre nuovi mercati, grazie ai nuovi prodotti di grande interesse.

I vantaggi dei nostri impianti IQF

- Trattamento delicato dei prodotti grazie alle basse sollecitazioni meccaniche
- Rapido congelamento del singolo prodotto
- Niente incollamento dei prodotti
- Scelta flessibile del modello

* IQF: Individually Quick Frozen

Altrettanto versatile come i vostri prodotti. La famiglia Linde CRYOLINE®.

CRYOLINE®CF Cabinet Freezer

Il CRYOLINE®CF è un armadio criogenico per la surgelazione o la refrigerazione di tutti i prodotti alimentari con funzionamento a lotti. Esso offre un uso moderno, orientato al processo per il controllo preciso di diversi menu di ricette. Il suo design interamente in acciaio inox garantisce la massima igiene e ne facilita la pulizia. Il controllo consente inoltre una perfetta tracciabilità dei lotti tramite i dati di produzione, scaricando i dati sul PC.

Prodotti tipici:

carni, prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, pesce, frutti di mare, precucinati e altri prodotti convenience, panetteria e pasticceria.

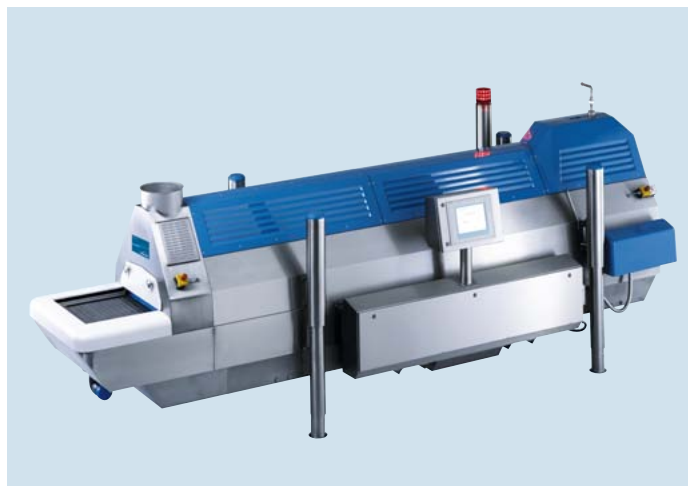


CRYOLINE®MT Tunnel Freezer

Questo tunnel criogenico multiuso combina un uso orientato al cliente con un design igienico. I ventilatori regolabili e l'iniezione variabile di gas garantiscono una trasmissione di calore ottimale. La soluzione brevettata dell'aria in uscita convince per l'efficienza e la facilità d'uso. Il bel design esterno copre tutti i motori e le tubazioni ed è facile da pulire.

Prodotti tipici:

carni, prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, pesce, frutti di mare, precucinati e altri prodotti convenience, panetteria e pasticceria.



CRYOLINE®CW CRYOWAVE Freezer

Il freezer multiuso brevettato CRYOLINE®CW combina le pregiate caratteristiche di surgelazione IQF del sistema CRYOWAVE con l'elevata efficienza del tunnel criogenico CRYOLINE®MT. Un'operazione semplicissima permette il passaggio dalla modalità IQF alla modalità tunnel standard.

Prodotti tipici:

prodotti tagliati e cubettati, condimenti per pizza, polpette di carne, gamberetti, funghi, bacche, pasta, prodotti IQF.



CRYOLINE®CS Compact Spiral Freezer

Il tunnel a spirale CRYOLINE®CS con il suo nastro trasportatore autoimpilante brevettato e la superficie base ridotta di soli 2,5×3,4m dispone di un'elevata capacità di congelamento e refrigerazione. Grazie alla sua particolare struttura, il refrigerante viene usato in modo efficiente. Il nastro trasportatore autoimpilante minimizza il rischio di blocchi e di un'eventuale inceppamento. Diversamente dalla maggior parte dei freezer a spirale, questo impianto viene fornito in un unico pezzo per un'installazione rapida e una veloce messa in funzione.

Prodotti tipici:

carni, prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, pesce, frutti di mare, precucinati e altri prodotti convenience, panetteria e pasticceria.



CRYOLINE®XF Cross-Flow Freezer

CRYOLINE®XF è un potente tunnel a spirale sviluppato per elevate capacità di produzione. Grazie alla tecnologia cross-flow brevettata si raggiungono velocità di flusso elevate per ridurre i tempi di surgelazione. Le dimensioni d'ingombro ridotte permettono non solo di ridurre le perdite del funzionamento a freddo ma minimizzano anche lo spazio occupato. Il freezer è stato sviluppato in base a considerazioni igieniche ed è facile da pulire.

Prodotti tipici:

carni, prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, pesce, frutti di mare, precucinati e altri prodotti convenience, panetteria e pasticceria.



CRYOLINE®SI Snap-on Immersion Freezer

CRYOLINE®SI è una soluzione all-in-one con bagno d'immersione ad azoto liquido e tunnel di surgelazione a valle per prodotti alimentari di qualità, sfusi e separati. All'ingresso possiede un nastro vibratore integrato che assicura la continuità del flusso di prodotto e ne impedisce l'incollamento. Il prodotto viene immerso direttamente nel bagno ad immersione piatto con azoto liquido e in seguito passa per il tunnel di surgelazione.

Prodotti tipici:

prodotti sfusi, gamberetti, bacche, funghi, verdura tagliata, prodotti IQF meccanicamente sensibili.





CRYOLINE®TI Top-down Impingement Freezer

CRYOLINE®TI è stato sviluppato per quantità di prodotti elevate. Al posto dei convenzionali ventilatori, dispone di una potente soffiante radiale. In questo modo la pressione statica e la velocità complessiva del flusso di gas sul prodotto vengono aumentati raggiungendo un ottimale trasferimento di calore.

Prodotti tipici:

carni, prodotti a base di carne, prodotti lattiero-caseari, pesce, frutti di mare, precucinati e altri prodotti convenienze, panetteria e pasticceria.



CRYOLINE®PE Pellet Freezer

Nelle cavità del suo massiccio nastro trasportatore articolato in acciaio inox, il CRYOLINE®PE brevettato forma prodotti alimentari liquidi o semiliquidi, ma anche sostanze solide quali le cipolle, ricavandone pellet prima che essi vengano completamente congelati. L'impianto è particolarmente adatto per la produzione di pellet di salse per precucinati. La dimensione standard dei pellet è di 30×30×6 mm, ma può essere personalizzata a livello di forma e dimensioni.

Prodotti tipici:

salse, purè, zuppe, paste.



CRYOLINE®SC Super Contact Freezer

Per i prodotti sensibili, il sistema CRYOLINE®SC utilizza un sistema di convogliamento brevettato con foglio monouso. E' in grado di surgelare e refrigerare senza problemi anche prodotti ad alta densità o marinati. E' adatto anche per il prefreezing di prodotti morbidi quali filetti di pesce e petti di pollo. Grazie al nastro monovia, durante la produzione consente di lavorare i prodotti più diversi. Questa tecnologia non lascia marcature del nastro sul prodotto.

Prodotti tipici:

filetti di pesce, prodotti ad alta densità e marinati, petti di pollo, filetti, purè, frittate, paste alimentari.

Sostegno completo fino all'ultimo dettaglio. Servizio su misura per l'industria alimentare.

La surgelazione e la refrigerazione criogeniche sono il «nostro pane quotidiano». Accanto ai diversi modelli di congelatori ed impianti di refrigerazione anche brevettati, offriamo ai nostri clienti altri servizi per l'ottimizzazione dei processi. Ingegneri con una formazione specifica sono al vostro fianco dalla prima pianificazione fino alla messa in funzione.

Provateci!

Per poter offrire un servizio completo all'industria alimentare, saremo lieti di mettere a disposizione i nostri impianti di surgelazione e di refrigerazione negli appositi centri applicativi in cui siamo in grado di simulare le condizioni di produzione realistiche. Queste attrezzature ci permettono di verificare i calcoli teorici in condizioni simili a quelle pratiche e di dimostrarvi

l'efficienza e le numerose possibilità della tecnologia di surgelazione criogenica. Il test pratico è insostituibile. Esso ci informa su quello che possiamo fare per voi e dove stanno i limiti del vostro prodotto. A voi fornisce la certezza tranquillizzante di poter produrre invece di sperimentare.

Rivolgetevi a noi!

Grazie alla lunga esperienza pratica nell'industria alimentare e ai collaboratori qualificati siamo in grado di aiutarvi a migliorare l'efficienza e i costi della produzione, la qualità del prodotto e, non ultimo, ad aumentare i ricavi. Desiderate sapere di più sulla tecnologia di surgelazione e refrigerazione per l'industria alimentare? Contattate semplicemente il vostro partner PanGas sul posto.



Vantaggio a livello mondiale grazie all'innovazione.

PanGas, affiliata del Linde Group, leader mondiale nel settore, gioca un ruolo di precursore sul mercato grazie ai suoi prodotti e sistemi di distribuzione del gas orientati al futuro. In quanto leader tecnologico abbiamo il compito di porre continuamente nuovi standard. Spinti dallo spirito imprenditoriale operiamo costantemente per lo sviluppo di nuovi prodotti di alta qualità e di procedimenti innovativi.

PanGas offre di più: valore aggiunto, vantaggi competitivi percepibili e maggiori guadagni. Ogni progetto viene tagliato su misura in funzione delle esigenze specifiche del cliente. Ciò vale per tutti i settori e per ogni dimensione d'impresa.

Chi oggi vuole competere con la concorrenza del domani ha bisogno di un partner al suo fianco che ogni giorno sia in grado di utilizzare strumenti quali la massima qualità, le ottimizzazioni dei processi e gli aumenti della produttività per trovare soluzioni ottimali per il cliente. Per noi, essere partner significa non solo «noi per voi», ma soprattutto «noi con voi». Perché la collaborazione reca in sé la forza del successo economico.

PanGas – ideas become solutions.

Centri di competenza

Industriepark 10
CH-6252 Dagmersellen

Rte du Bois 14
CH-1024 Ecublens

Via Centro Sportivo 4
CH-6573 Magadino

Rheinfelderstrasse 971
CH-4132 Muttenz

Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur

Contact Center

Informazioni telefoniche:
Telefono 0844 800 300, Fax 0844 800 301
contact@pangas.ch

Negozi e depositi

Tutti gli indirizzi e le mappe sono disponibili sul sito www.pangas.ch

PanGas AG

Sede principale, Industriepark 10, CH-6252 Dagmersellen
Telefono 0844 800 300, Fax 0844 800 301, www.pangas.ch