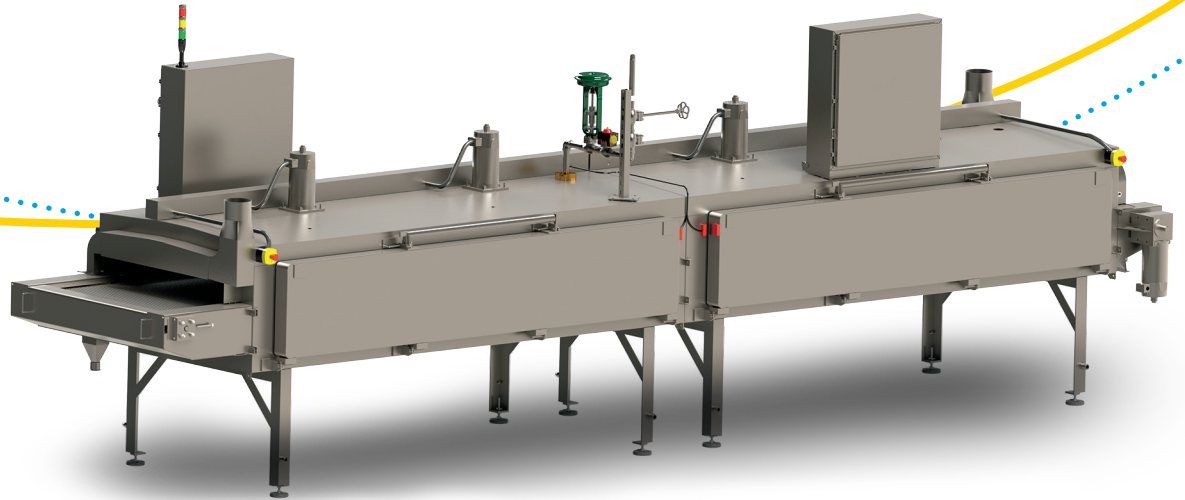


Surgélateur IQ Freshline® — **AIR PRODUCTS**

Le choix INTELLIGENT en matière d'efficacité, d'économie et d'hygiène.



Avantages

- Grande production, petite empreinte
- Sortie de fonds initiale peu élevée
- Conception modulaire extensible sur place
- Consommation de cryogène efficace
- Facile à nettoyer
- Simple à entretenir et à utiliser
- Télésurveillance unique en temps réel
- Capable de surgeler et de refroidir une grande variété d'aliments

Que vous ayez ou non de l'expérience en matière de surgélation et de refroidissement, le tunnel de surgélation IQ Freshline est conçu dans un souci d'efficacité, d'économie et d'hygiène.

Le Surgélateur IQ Freshline offre une surgélation ou un refroidissement à production élevée pour une vaste gamme d'aliments. Il est conçu en sections modulaires de dix pieds, ce qui permet de l'agrandir facilement sur place. Un système de télésurveillance offert en option permet de diagnostiquer les problèmes et de surveiller l'efficacité à distance. Le tout sans grande dépense d'investissement initiale.



Le système de tunnel IQ Freshline peut vous servir de Surgélateur principal grâce à sa capacité de surgélation rapide et complète à faible dépense d'investissement initiale. Il est fondé sur des unités modulaires de dix pieds. Ces sections modulaires s'intègrent rapidement et facilement selon les besoins de votre chaîne de production actuelle pour vous offrir une solution de surgélation continue facile et simple. Ce système est extensible sur place. Ainsi, il peut croître en même temps que vos besoins de production. Un spécialiste alimentaire d'Air Products peut déterminer la longueur de Surgélateur la plus efficace pour vos besoins.

Le système IQ Freshline peut surgeler ou refroidir une vaste gamme d'aliments de diverses formes et dimensions. Il est idéal pour la viande, les fruits de mer, la volaille, les fruits, les produits de boulangerie, les repas préparés ou les aliments spécialisés. Il est conçu de façon à être facile à nettoyer, ce qui vous permet de changer rapidement de type d'aliments pour une efficacité optimale.

Transfert de chaleur à la fine pointe

Le Surgélateur IQ Freshline peut extraire la chaleur de vos aliments de façon rapide et efficace. Le système d'injection cryogénique et les ventilateurs internes spécialement conçus diffusent efficacement le cryogène vaporisé dans le tunnel. Ainsi, vous obtenez le Surgélateur le plus petit possible adapté à vos produits, sans perdre d'espace au sol et à moindre coût d'utilisation.

Conçu pour l'assainissement

Le Surgélateur IQ est conçu pour respecter les plus récentes normes d'hygiène. Surfaces inclinées à l'intérieur et à l'extérieur afin d'éliminer l'eau stagnante. Les grandes ouvertures offrent un accès commode et facilitent ainsi le nettoyage. Un système de nettoyage à courroie et à table est installé de série aux deux extrémités. L'échappement latéral évite toute contamination des produits.

Capacité de télésurveillance

Un système de télésurveillance offert en option permet à l'utilisateur des appareils Air Products de surveiller les variables en temps réel ou de faire le dépannage à distance afin de veiller à l'optimisation du système.

Demandez à Air Products... et attendez-vous à plus

En plus de fournir l'équipement, nous assurons la formation et offrons les systèmes de sécurité nécessaires pour obtenir une installation de qualité. Notre soutien technique expert est disponible avant, pendant et après l'installation. Que votre application d'emballage, de rafraîchissement, de refroidissement ou de surgélation comprenne des produits de boulangerie, des fruits et légumes, de la volaille, de la viande, des repas préparés ou tout autre aliment, les solutions de la gamme Freshline d'Air Products vous offrent les gaz et l'équipement de la plus grande qualité. Air Products peut vous aider à améliorer votre productivité, à réduire vos coûts, à optimiser vos recettes et, par conséquent, à obtenir un avantage sur un marché très concurrentiel.

Pour plus de renseignements, communiquez avec nous à l'adresse suivante :

Siège social

Air Products Canada Ltd.
2233 Argentia Rd., Suite 203
Mississauga (Ontario) L5N 2X7 Canada
Tél. : 1 800 654-4567
Télec. : 1 800 272-4449
gigmrktg@airproducts.com

tell me more
airproducts.com/food

AIR PRODUCTS

Caractéristiques générales

Largeur du transporteur à courroie	39 pouces
Dimensions globales du Surgélateur	Longueur 12 pi, 10 po / 22 pi, 8 po / 32 pi, 6 po / 42 pi, 4 po / 52 pi, 2 po Largeur (en fonction, les portes fermées) 5 pi, 4 po Hauteur 7 pi, 6 po
Dimensions de l'aire de surgélation	Longueur 9 pi, 10 po / 19 pi, 8 po / 29 pi, 6 po / 39 pi, 4 po / 49 pi, 2 po
Alimentation électrique nécessaire	380-480 V c.a., triphasé
Hauteur libre du produit	6 pouces
Longueur de la table de chargement	2 pieds

Figure 1 : Dimensions du Surgélateur

