

Kryogénne zmrazovanie – kvalitne a rýchlo

Výhody:

- vysoká kvalita zmrazených produktov
- nepatrné straty vymrazovaním
- nízke investičné náklady
- jednoduchá obsluha
- jednoduchá montáž, nižšie náklady na opravu
- rýchla prevádzková pripravenosť
- malá plocha zaberajúca miesto

N₂ a CO₂

ideálne chladiace prostriedky

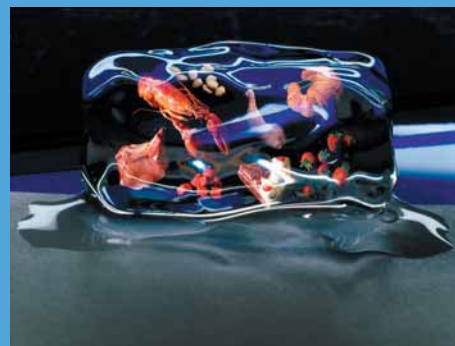
Potraviny by sa mali hlboko zmrazovať pokiaľ možno čo najšetrnejšie, aby sa po rozmrazení dostávali na stôl maximálne chutné a čerstvé. Predpokladom toho je „rýchle ochladenie“. Len pri mimoriadne vysokej rýchlosti zmrazovania (nad 5 cm/h) kryštalizuje voda v bunkách tak rýchlo, že vznikajú len drobné kryštály ľadu, ktoré nepoškodzujú bunkový materiál.

Toto hlboké zmrazovanie sa dá najlepšie a najekonomickejšie zrealizovať hlboko chladeným dusíkom či oxidom uhličitým. V procese kryogénnej metódy zmrazovania, ktorú Messer označil názvom Cryogen®-Rapid, sa chladiaci prostriedok dostáva do bezprostredného kontaktu so zmrazovaným materiálom.

Pomocou nízkych teplôt v zmrazovači dokážu už najnepatrnejšie stopy vlhkosti nasýtiť atmosféru vlhkosťou. Táto vo všetkých zmrazovačoch typu Cryogen®-Rapid zabráňuje vyschnutiu tovaru, a tým aj neželanej strate hmotnosti. Najmä pri drahých alebo vopred upravovaných potravinách, ako je mäso, formované mäso a polotovary, hotové jedlá, pečivo, ryby, zverina, špargľa, huby a bobuľové ovocie, sú straty vymrazovaním nežiaduce.

Kryogénne mraziace zariadenia

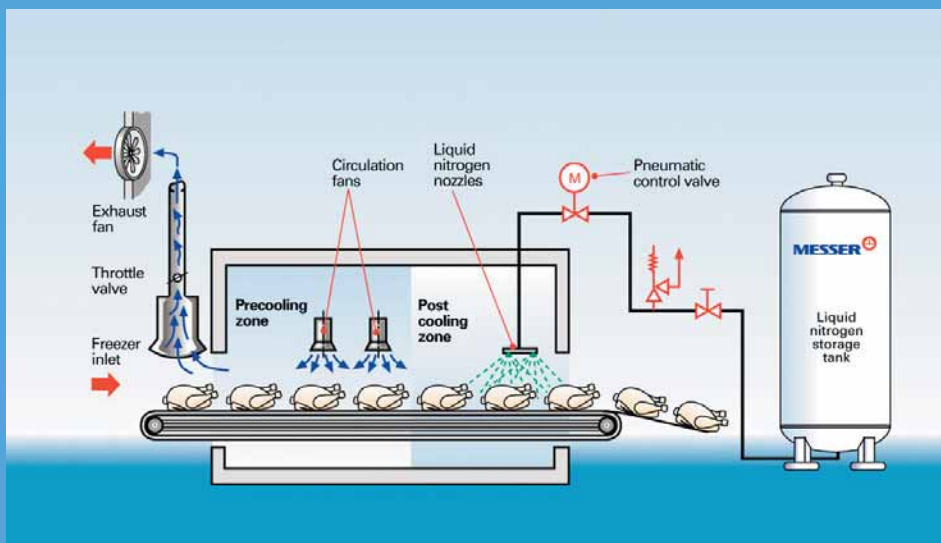
Chladiaci výkon konvenčných mraziacich zariadení je väčšinou dimenzovaný len na



určitý výkon. Naproti tomu mraziace zariadenia typu Cryogen®-Rapid prevádzkované kvapalným dusíkom alebo kvapalným oxidom uhličitým majú výkonnostné pásmo oveľa širšie.

Pri porovnateľne nízkych obstarávacích nákladoch sa dajú tieto zariadenia použiť veľmi flexibilne a bez problémov aj rozšíriť. Navyše sú menšie ako podobné konvenčné systémy. Mimoriadne stavebné opatrenia (napríklad strojovňa s dostatočne vysokým elektrickým výkonom) nie sú potrebné. Zariadenia typu Cryogen-Rapid® nie sú viazané na konkrétne miesto a dajú sa ľahko prenášať. Zásobníky na médiá sa nachádzajú na voľnom priestranstve mimo výrobných haly.

Ing. Jana Némethová
PR



MESSER 

Messer Tatragas, spol. s r.o.
Chalupkova 9
SK-819 44 Bratislava
Tel.: 02/50254 111
Fax: 02/50254 112
www.messer.sk

