

# Решения Freshline® для пищевой промышленности



## Упаковка в модифицированной газовой среде (МГС)

### Баллон Freshline® Plus

Уникальный баллон с антимикробными свойствами для улучшения стандартов гигиены и безопасности пищевых продуктов



### Решения Freshline® Superfresh

Синергетический эффект от объединения технологий криогенной заморозки и упаковки в модифицированной газовой среде для продления срока годности продуктов



### Freshline® Aroma MAP™

Упаковка в модифицированной газовой среде, усиленная натуральными запахами продуктов



## Охлаждение

### Дозатор жидкого азота с нижним впрыском (Freshline® LIN-IS)

Точный контроль и заданные пользовательские настройки температуры в процессе смешивания



### Дозатор жидкого азота с верхним впрыском (Freshline® LIN-IS)

Менее строгий контроль температуры в процессе смешивания



### Решения Freshline® для поточного охлаждения ингредиентов

Система контроля температуры для охлаждения продуктов до нужной температуры во время транспортировки, перед отправкой на хранение или переработку

### Система Freshline® SafeChill™

Система непрямого охлаждения для эффективного снижения содержания кампилобактерий в тушках птиц



## Охлаждение и заморозка

### Морозильный аппарат периодического действия Freshline® Batch

Для замораживания партиями по 150–250 кг/ч



### Туннельный морозильный аппарат Freshline® EF

Для непрерывного замораживания до 400 кг/ч



### Туннельный морозильный аппарат Freshline® MP

Для замораживания до 3000 кг/ч



## Индивидуальная шоковая заморозка и глазирование

### Туннельный морозильный аппарат Freshline® DM

Для непрерывного замораживания продуктов, подвергаемых и не подвергаемых индивидуальной шоковой заморозке



### Туннельный морозильный аппарат Freshline® IQF+

Для многократного замораживания больших объемов продуктов, подвергаемых индивидуальной шоковой заморозке



### Морозильная камера Freshline® Rotary

Для получения оптимального результата при индивидуальной шоковой заморозке очень маленьких и липких продуктов



### Морозильный барабанный аппарат Freshline® Tumbler

Для достижения высокой степени глазирования продуктов, подвергаемых индивидуальной шоковой заморозке (до 300%)



### Миксер Freshline®

Для равномерного глазирования больших объемов продуктов, подвергаемых индивидуальной шоковой заморозке

