



CryoSan® Proses skjøling

Kjøling med kryogene gasser – sikker kjølekjede

Ved å benytte den unike kjøleegenskapen til kryogene gasser, oppnås effektiv nedkjøling og produksjon, bedre produktkvalitet og en sikker kjølekjede.

Kryogene gasser har høy kjølekapasitet, hemmer vekst av bakterier og er enkle å kontrollere for å oppnå ønsket sluttemperatur på produktet.

Eksempel på prosesser med CO₂ kjøling:

- Kjøling av MUK
- Kjøling av kjøttdeig
- Forming av produkter før steking (eks. nuggets)
- Kjøling av deig (eks. gjærdeig)
- Hakking av krydder

Eksempel på prosesser med N₂ kjøling:

- Hakking og blanding av farse
- Kjøling av salat
- Tromling av skinke
- Coating av ferdigretter
- Kjøling av rest-råstoff

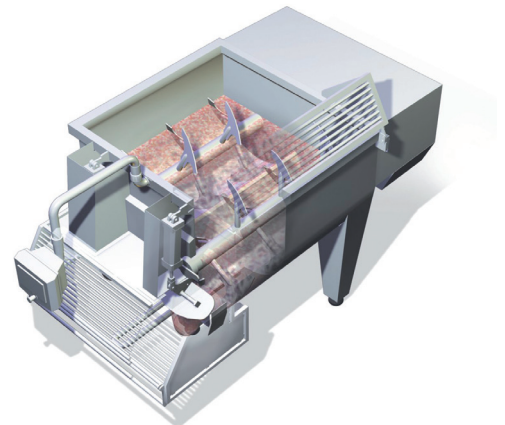
De fleste blandere, hakker og tromler fås med ferdig monterte kjøledyser. Nippon Gases kan bistå med montasje av dyser på eksisterende maskiner der kjøling er ønskelig.

Løsninger tilpasses den enkelte maskin eller produksjonslinje, ut fra ønske om kapasitet og sluttemperatur. Konseptet er basert på dosering av CO₂ eller N₂.

Nippon Gases kan tilby skreddersydde løsninger, ta kontakt for mer informasjon.



CryoSan® Proses skjøling



Blanding av farse