

Kryogenes Frosten – qualitätsschonend und schnell

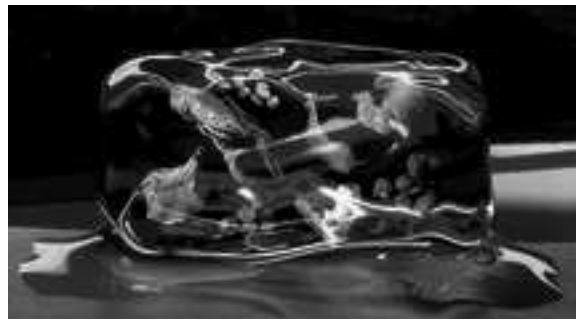


Vorteile:

- hohe Qualität der gefrosteten Ware
- geringe Austrocknungsverluste
- niedrige Investitionskosten
- einfach zu bedienen
- einfacher Aufbau; weniger Reparaturkosten
- schnelle Betriebsbereitschaft
- geringe Standfläche

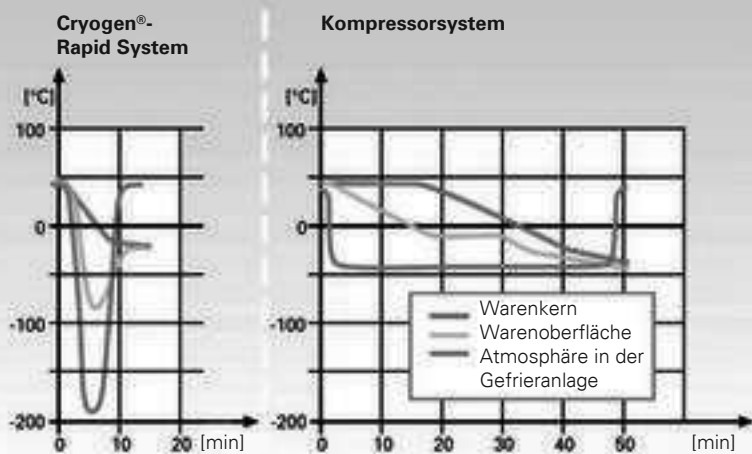
N₂ und CO₂ – die idealen Kältemittel

Lebensmittel sollten so schonend wie möglich tiefgefroren werden, damit sie nach dem Auftauen appetitlich und frisch auf den Tisch kommen. Voraussetzung dafür ist „schnelle Kälte“. Nur bei sehr hohen Gefriereschwindigkeiten (über 5 cm/h) kristallisiert das Zellwasser so rasch, dass nur sehr kleine Eiskristalle entstehen, die das Zellmaterial nicht schädigen.



Kryogene Gefrieranlagen

Die Kälteleistung konventioneller Gefrieranlagen ist meist nur für eine bestimmte Leistung ausgelegt. Die mit flüssigem Stickstoff oder flüssigem Kohlendioxid betriebenen Cryogen-Rapid Gefrieranlagen haben dagegen eine große Leistungsbandbreite.

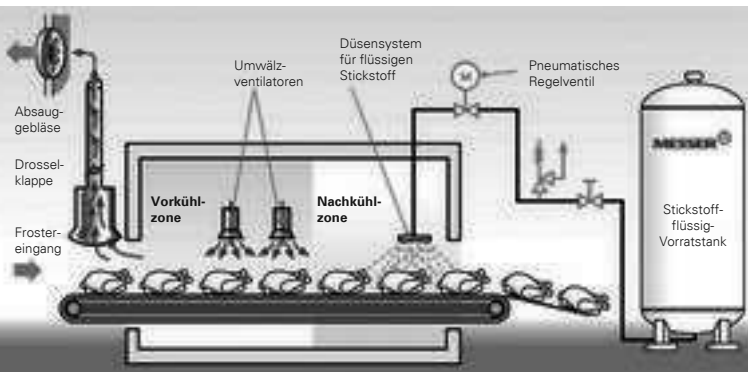


Dieses Tiefgefrieren lässt sich am besten und wirtschaftlichsten mit tiefkaltem Stickstoff oder Kohlendioxid realisieren. Bei den kryogenen Gefrierverfahren, die Messer unter dem Namen Cryogen-Rapid zusammenfasst, kommt das Kältemittel in unmittelbarem Kontakt mit dem Gefriergut.

Durch die tiefen Temperaturen im Froster genügen geringste Feuchtigkeitsspuren, um die Atmosphäre mit Wasser zu sättigen. Dies verhindert in allen Cryogen-Rapid Frostern das Austrocknen der Ware und somit unerwünschte Gewichtsverluste. Vor allem teure oder bereits vorbereitete Lebensmittel wie Fleisch, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Backwaren, Fisch, Schalentiere, Spargel, Pilze und Beerenobst bleiben frisch und gesund!



Sie sind bei vergleichsweise geringen Anschaffungskosten sehr flexibel einsetz- und problemlos erweiterbar. Sie sind zudem kleiner als vergleichbare konventionelle Systeme. Besondere bauliche Maßnahmen (z.B. ein Maschinenhaus mit entsprechend großer elektrischer Leistung) sind nicht erforderlich. Cryogen-Rapid Anlagen sind nicht platzgebunden und leicht zu transportieren. Die erforderlichen Speicherbehälter für das Kältemittel stehen im Freien.



Subject to change without notice
© Copyright Messer Group GmbH
12/05 / 1.DE0.801 / ML05dt - v2k

MESSER 
Gases for Life

Messer Group GmbH
Gahlingspfad 31
47803 Krefeld
Tel. +49 2151 7811-0
Fax +49 2151 7811-501
info@messergroup.com
www.messergroup.com

Part of the Messer World 