

# Tunnel de surgélation

## Freshline® IQF+

### Quand efficacité et produits IQF haute qualité sont une évidence



#### Avantages

- Résultats IFQ d'excellente qualité
- Traitement de gros volumes (jusqu'à 1,5 tonnes/heure)
- Surgélation et croûtage à haut débit
- Consommation d'azote liquide optimisée
- Petite empreinte au sol
- Modulaire
- Simplicité de fonctionnement, d'entretien et de nettoyage
- Rapidité d'installation et de mise en service

Avec le dernier-né de sa gamme de surgélation rapide individuelle, Air Products vous propose le nec plus ultra en termes de surgélation ou de croûtage IQF.

Conçu pour garantir des niveaux de qualité impressionnants tout en traitant d'importants volumes de produits, le Freshline® IQF+ est également équipé pour la maîtrise des coûts de production.

Depuis plus de 50 ans, le service de recherche et développement d'Air Products est à l'avant-garde de l'innovation en matière de surgélation des aliments et de technologie cryogénique et continue à repousser toujours plus loin les limites de l'efficacité, de la polyvalence et de l'hygiène. Dans la conception du tunnel de surgélation Freshline® IQF+, l'équipe R&D s'est attachée à répondre à la nécessité croissante d'élever les rendements de production IQF, sans compromis de coût ni de qualité. Depuis le système optimisé de convoyeur à palettes jusqu'à l'extraordinaire efficacité de la dispersion d'azote liquide en passant par de nouveaux niveaux de personnalisation, la R&D a pris en compte tout ce qu'un producteur de grands volumes de produits IQF peut espérer trouver dans un tunnel de surgélation. Tout en mettant l'accent sur la préservation des attributs du produit et sur l'optimisation du rendement, l'équipe n'a pas perdu de vue les exigences pratiques de faible encombrement et de respect des normes sanitaires. Le résultat est au rendez-vous, avec le tunnel de surgélation cryogénique IQF le plus performant que nous ayons jamais conçu. Capable de vous garantir un niveau de qualité impressionnant pour pratiquement tous types de produits, il trouve sa place dans presque toutes les chaînes de production. Facile à nettoyer, il est doté d'une ouverture verticale permettant d'accéder à toutes les surfaces en contact avec les aliments et comporte une option intégrée de nettoyage. Son ergonomie assure une évacuation efficace de l'eau après nettoyage.

#### Une production de qualité

Les différents tapis à palettes empêchent les produits de se coller les uns aux autres, grâce aux légers mouvements d'oscillation successifs. Vous obtenez en conséquence une surgélation individuelle rapide d'excellente qualité, fiable et homogène. La saveur, la texture et le niveau d'humidité des produits sont instantanément conservés, sans perte de poids pour les produits.

## Efficacité optimale

Les ventilateurs intégrés, spécialement conçus pour le Freshline® IQF+, vaporisent l'azote liquide et le dispersent dans l'ensemble du tunnel. Cette méthode optimise le processus de surgélation et réduit les coûts de fonctionnement.

## Une conception innovante, un fonctionnement, un entretien et un nettoyage simplifiés

- **Simplicité de fonctionnement :**  
Le tunnel de surgélation Freshline® IQF+ fonctionne à

l'aide d'un écran tactile disponible en plusieurs langues. Il permet de sauvegarder des recettes de procédés préprogrammés.

- **Simplicité d'entretien**  
Une interface opérateur facilite le diagnostic des dysfonctionnements.
- **Simplicité de nettoyage :**  
Le système d'ouverture du tunnel de surgélation Freshline® IQF+ facilite l'accès pour le nettoyage. Le tunnel est équipé d'un système de nettoyage du tapis en série ; un système de nettoyage assisté du tunnel est disponible en option.

L'hygiène et la facilité d'emploi ont été deux critères essentiels lors de la conception du tunnel. Le système d'extraction a été particulièrement

conçu pour répondre à ces critères (extraction latérale pour éviter la retombée des condensats sur les produits, cheminée d'extraction équipée d'un anneau de lavage).

Le tunnel de surgélation Freshline® IQF+ est un système de surgélation modulaire comportant une partie surgélation rapide individuelle, au sein d'un surgélateur cryogénique. Dans certains cas, il est possible d'adapter le système IQF à un tunnel de surgélation existant ou de le placer devant un surgélateur mécanique.

Le tableau vous donne les détails du tunnel de surgélation standard Freshline IQF+ de 9 à 18 mètres de long. Les normes électriques et pneumatiques se trouvent dans la partie notes. Merci de nous contacter si vous envisagez d'autres tailles.

Modèle	Longueur du tunnel (m)	Longueur totale du tunnel de surgélation (m)	Largeur du tapis (mm)	Largeur totale du tunnel de surgélation (m) <sup>4</sup>	Hauteur totale (mm) <sup>5</sup>	Poids total (kg, approx.)	Alimentation électrique requise (voir également la remarque <sup>1</sup> )
1220,9	9	11,7	1 220	2,205	2 515	7 500	23kW
1220,1	12	14,7	1 220	2,205	2 515	9 000	29kW
1220,2	15	17,7	1 220	2,205	2 515	11 000	36kW
1220,2	18	20,7	1 220	2,205	2 515	13 000	41kW

1. Caractéristiques électriques : 400 V, triphasé et E, 50 Hz.

2. Caractéristiques pneumatiques : 1 Nm<sup>3</sup>/h pour 5 à 7 barg.

3. D'autres longueurs de tunnel sont disponibles sur demande.

4. La largeur totale n'inclut ni le panneau de contrôle, ni l'extraction.

5. La hauteur mentionnée fait référence à un tunnel ouvert. Toutes les hauteurs sont sujettes à variations en fonction du réglage de la hauteur des pieds.

La politique d'Air Products est de rechercher une amélioration continue, c'est pourquoi certains détails sont susceptibles d'être modifiés. Pour cette raison, toutes les caractéristiques mentionnées doivent être confirmées individuellement pour chaque machine. La capacité de surgélation dépend du produit et des conditions de fonctionnement.

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter:

### Air Products SAS

45 avenue Victor Hugo  
Bâtiment 270 Parc des Portes de Paris  
93300 AUBERVILLIERS  
T 0800 480 030  
frinfo@airproducts.com

### Air Products SA

J.F. Willemsstraat 100  
1800 Vilvoorde  
T +32 2 255 28 95  
beinfo@airproducts.com



tell me more\*  
[airproducts.fr/food](http://airproducts.fr/food)  
[airproducts.be/fr/food](http://airproducts.be/fr/food)

\*pour en savoir plus

