

A Member of
The Linde Group

AGA

CRYOLINE®

Frys- och kylsystem.



CRYOLINE® Frys- och kylsystem.

Kryogen frysning och kylning av livsmedel med flytande kväve och koldioxid är en etablerad teknik som har varit till nytta för livsmedelsindustrin. Gastekniken är miljövänlig och förbättrar både produktkvaliteten och hela fryssystemets effektivitet, vilket ökar den totala lönsamheten.

Vi har genom åren deltagit aktivt i utvecklingen av kryogen frysning och kylning för olika livsmedelstyper. I moderna fryssar används nyare styrsystem för att öka effektiviteten och samtidigt kan vi uppfylla de högsta hygienstandarderna inom livsmedelsindustrin.



CRYOLINE® MT.



CRYOLINE® MT.

Tunnelfrys.

Nya CRYOLINE® MT från AGA är en universell kryogen tunnelfrys med hög kvalitet, flexibilitet och effektivitet.

Justerbara höghastighetsfläktar, styrbar gasinjektion och utsläppsnivåer optimerar applikationen av kryogena gaser för kylning och frysning av livsmedel. Topmodern teknik kombineras med högkvalitativ hygienisk design i CRYOLINE® MT tunnelfrysar, som är enkla att använda, enkla att rengöra och lämpliga för ett stort antal applikationer. Varje modell finns med och utan inmatningsbord för manuell och mekanisk inmatning.

CRYOLINE® TI.

Impingement.

CRYOLINE® TI är en kraftfull och ekonomisk direktverkande kryofrys. Den patenterade tekniken använder båda kryogaser och ett konvektionsluftflöde med hög hastighet för att få snabb kylning och frysning av livsmedelsprodukter. Genom att kombinera kryogen teknik och direktverkansteknik har AGA uppnått en värmeöverföringsgrad som är nästan två gånger högre än för traditionella modulära kryofrysar. Den klassledande värmeöverföringsgraden gör att du antingen kan öka produktionskapaciteten eller minska den längd som krävs, tack vare att frysen kräver mindre utrymme. CRYOLINE® TI är lämplig för många olika typer av livsmedelsprodukter, till exempel köttprodukter, skaldjur, pasta, bageriprodukter och färdiglagade livsmedel. Frysen är utformad för en medelstor till stor produktionskapacitet. Frysen baseras på AGA:s CRYOLINE®-plattform som är säker, går enkelt och snabbt att rengöra och kan utökas i takt med produktionskraven.



CRYOLINE® TI.

CRYOLINE® CW.



CRYOLINE® CW.

Universalfrys.

Patenterade CRYOLINE® CW är en unik universalfrys som kombinerar de högkvalitativa IQF-frysegenskaperna i CRYOWAVE-systemet med CRYOLINE® MT-tunnelns höga effektivitet. Det tar bara några ögonblick att byta från IQF-läge för små, rullande objekt som räkor, pizzatopping, frukt och färdiglagade livsmedel till standardläget tunnel för traditionella produkter som köttfärsbiffar, vilket gör frysen flexibel och mångsidig. Dessutom har CRYOLINE® CW funktioner för fritt flödande produkter med mycket hög kapacitet för transportbandet, vilket sparar utrymme och bidrar till lägre kostnader jämfört med konventionella system.

Den styrbara vibrationstekniken CRYOWAVE fryser snabbt produkten så att fukten innesluts när produkten förs igenom fryszonen. Vikten bibehålls och avkastningen och kvaliteten blir hög.

CRYOLINE® SI.

IQF-immersionsfrys.

CRYOLINE® SI är en allt-i-ett-frys med nedsänkning i flytande kväve och efterkyllning som ger IQF-livsmedelsprodukter (Individually Quick Frozen) av högsta kvalitet. CRYOLINE® SI lämpar sig för alla typer av IQF-produkter, till exempel räkor, skurna/tärnade kycklingprodukter, pizzatopping, tillagad pasta, frukt och tillagade livsmedel. Frysen är utformad för småskalig till medelstor produktion. CRYOLINE® SI har ett inbyggt vibrationsband för att förbättra det kontinuerliga produktflödet och minska plötsliga ökningarna av fritt flödande produkter.



CRYOLINE® SI.

CRYOLINE® CS.



CRYOLINE® CS.

Kompakt självstaplande spiralfrys.

CRYOLINE® CS tillhör en ny generation av spiralfrysar med kompakt design och hög kapacitet. Vertikal höjd istället för linjärt golvutrymme används för att producera stora volymer på en liten golvyta. Kryogen gas är det kraftfulla kylmedel som används i CRYOLINE® CS för att uppnå en snabb värmeväxling. Med den snabba frysningen blir produktavkastningsförlusterna mindre än för långsammare frysar med högre temperatur. Därför förbättrar CRYOLINE® CS avkastningen och bibehåller livsmedelskvaliteten.

CRYOLINE® CS är den första kryogena självstaplande spiralfrys.

Den självstaplande designen minskar det mekaniska underhåll som är typiskt för andra frysar och banddrivna system. Den uppfyller de mest krävande hygieniska standarderna. Den åttasidiga formen gör att utrymmesbehovet runt bandet är minimalt och ger bästa åtkomst till alla inbyggda delar.

Den åttasidiga designen minimerar också det onödiga utrymmet, förbättrar gasflödets hastighet och ökar den kryogena effektiviteten. Den kryogena tillförseln och gasbalansen styrs via ett toppmodernt automatiskt system. Det betyder mindre gasåtgång jämfört med äldre generationens spiralfrysar.

CRYOLINE® CS lämpar sig för frysning av många olika sorters produkter, till exempel köttfärsbiffar, hel fisk och fiskfiléer, pajer, glass, bakverk, pizza och färdigrätter. Spiralen kan även användas för kylning. Kryogen gas ger en mycket låg driftstemperatur som bidrar till snabb frysning som bevarar produktens kvalitet och håller vikt förlusten på minimal nivå. Kryogen frysning är vanligtvis som mest ekonomisk vid låga till mellanstora volymer, men även när avkastningsbesparingar, stor volym och hög kvalitet eller utrymmesbesparingar krävs är CRYOLINE® CS ett lämpligt och ekonomiskt alternativ.

CRYOLINE® XF.



CRYOLINE® XF.

Spiralfrys.

CRYOLINE® XF är en effektiv spiralfrys som är byggd för relativt stora produktionskapaciteter. Den patenterade CRYOLINE® XF-tekniken ger två gånger värmeöverföringshastigheten jämfört med vanliga kryogena spiralfrysar, vilket gör den två gånger så kraftfull. Dessutom tar CRYOLINE® XF upp mindre utrymme, och har högre produktionskapacitet och större effektivitet än befintliga kryogena spiralfrysar.

CRYOLINE® XF är det perfekta valet för ett stort antal livsmedelsprodukter med hög kvalitet: köttprodukter, färdigmat, skaldjur, bageriprodukter, osv. Den är lämplig för de allra svåraste produkterna med hög temperatur och fuktighet, till exempel tillagat fågelkött, skaldjur och färdiglagade måltider.

Frysning med kryogener ger en mycket låg driftstemperatur och följaktligen en mycket snabb frysning. Det bevarar produktens kvalitet och form och ger en ökad produktavkastning.

CRYOLINE® CF.



CRYOLINE® CF.

Frysskåp.

Frysskåpet CRYOLINE® CF från AGA har många funktioner som bygger på den senaste styr- och tillverkningstekniken.

Frysskåpet har utformats för insatsprocesser för frysning och kylning där ett inline-system inte är lämpligt. Den är särskilt användbar för frysning och kylning av färdiglagade livsmedel, bageriprodukter, skaldjur, köttprodukter, stora produkter och produkter som ska bevaras länge. CRYOLINE® CF kan även användas för att lagra frysta och kyllda produkter.

Den här kraftfulla frysen drivs med flytande kväve (LIN) eller flytande koldioxid (LIC), och har en hög kapacitet och små utrymmeskrav.

CRYOLINE® CF kräver bara en liten kapitalinsats och är en idealisk investering för ditt företag. CRYOLINE® CF används ofta inom catering, livsmedelsbearbetning och livsmedelstjänster och är särskilt lämpad för dem som vill producera bättre **produktkvalitet och produktavkastning** och kunna använda kryogener för att bevara smaken och minska uttorkningen.

Frysskåpet CRYOLINE® CF ger dig alla fördelar med kryogener och har ett överkomligt pris för såväl stora verksamheter som nya företag.

CRYOLINE® PE.

Pelletsfrys.

Om du vill producera frysta pellets av såser, puréer och andra flytande livsmedel lönar det sig att ta en titt på CRYOLINE® PE.

Med den här patenterade frysen kan du enkelt snabbinfrysas jämnstora pellets vilket ger många möjligheter för den moderna livsmedelsbearbetningen. Om du tillverkar för catering eller återförsäljning ger frysen dig en konkurrensfördel genom att dina kunder kan tina så mycket eller så lite de vill av dina produkter.



CRYOLINE® SC/SM.



CRYOLINE® SC/SM.

Frys med superkontakt.

Det är en utmaning att tillverka attraktiva livsmedelsprodukter när konsumenterna ständigt kräver säkrare och mer tilltalande livsmedel. För att uppfylla de här kraven är kylning eller frysning den bästa konserveringsmetoden för att öka lagringstiden och bibehålla livsmedelskvaliteten. Men det finns flera produkter som är för ömtåliga eller som inte behåller formen särskilt bra när de bearbetas i traditionella mekaniska frysar.

Kryofrysen CRYOLINE® SC från AGA har utformats för att effektivt och hygieniskt frysa in ömtåliga, kladdiga och svårhanterade produkter. En engångsplastfilm fungerar som transportband och rör sig genom frystunneln över kryogent kylda plattor. Plattorna har en temperatur på -196 °C och fryser snabbt och effektivt produktens kontaktyta, samtidigt

som tunneln kyls med hjälp av flytande kväve för att sänka hela produktens temperatur. Tillsammans ger den här frysteknikens funktioner produkter som är fria från märken och veck från bandet, och som är enkla att bearbeta ytterligare. Tack vare bandets utformning kan mjuka, blöta och kladdiga produkter hanteras utan att deformeras eller fastna – till och med vätskor kan frysas enkelt. Eftersom bandet är av engångstyp rengörs frysen snabbt och effektivt vid arbetsdagens slut, och produktbyten innebär inga dyra förseningar.



Ledande inom innovation.

Med innovativa koncept spelar AGA en banbrytande roll. Som ledande teknikföretag är det vår uppgift att kontinuerligt erbjuda förbättringar. Drivna av traditionellt entreprenörskap arbetar vi därför ständigt med att utveckla nya högkvalitativa produkter och innovativa processer.

AGA skapar mervärden som ger tydliga konkurrensfördelar och ökad vinst. Våra koncept skräddarsys för att uppfylla kundens krav. Vi erbjuder såväl standardiserade som kundanpassade lösningar. Detta gäller alla branscher och alla företag oavsett storlek.

AGA – ideas become solutions.