



CryoSan® Kontinuerlig blander

Ideell for kontinuerlig kjøling i prosesslinjer

Kontinuerlige blandere er ideelle for kapasitetskrevenne produksjoner hvor store mengder skal nedkjøles og blandes.

Kontinuerlig kjøling integrert i prosesslinja gir lavere blandetider, konsistent blandeytelse (ingen batch til batch-variant), redusert energiforbruk og automatisk styring.

En kontinuerlig blander er et kostnadseffektivt alternativ til tradisjonell batch-blanding med lavere håndteringskostnader og er tidsbesparende.

Fordeler:

- Kjøler produkter i en kontinuerlig prosess - online produksjon
- Sikrer høy kvalitet på mat med rask nedkjøling
- Lavere produksjonskostnader
- Mindre håndtering og arbeidskostnader
- Plassbesparende på kjølelager

Løsningen tilpasses den enkelte produksjonslinje ut fra ønske om kapasitet og sluttemperatur.

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



Kontinuerlig blander



Kontinuerlig blander