



Date una nuova
dimensione alla qualità
dei vostri prodotti con

il tappeto a piastre piene in acciaio inox FMB.

Nell'ambito del costante sviluppo della nostra gamma di tunnel di congelamento siamo orgogliosi di informarvi che l'opzione FMB (Full Metal Belt) è ora diventata uno standard sui nostri tunnel criogenici.

Questa evoluzione tecnologica integra il tradizionale nastro a maglia in acciaio inossidabile con un trasportatore segmentato composto da piastre piene in acciaio inox, progettato specificamente per rispondere alle sfide poste dai prodotti più delicati che presentano problemi di marcatura o per qualsiasi tipo di prodotto IQF.



Perché scegliere l'opzione FMB?

L'opzione FMB utilizza la tecnologia rapida di crostatura e surgelazione criogenica per contatto diretto. Il tappeto è preraffreddato a temperature criogeniche; non appena il prodotto tocca la piastra, la sua base viene velocemente surgelata dal freddo, **senza attaccarsi**.

Per quali prodotti?

Questa opzione è la soluzione ideale per i prodotti cosiddetti «difficili» da gestire nei sistemi standard, come ad esempio:

- Prodotti semiliquidi o umidi (utilizzati nei piatti pronti)
- Carni crude o marinate (carni rosse, carni bianche, pesce, frutti di mare)
- Prodotti a base di proteine vegetali
- Prodotti ad alto valore aggiunto che richiedono un aspetto visivo inalterato.





Applicazioni strategiche

- > **Surgelazione IQF**
Applicabile a qualsiasi tipo di prodotto IQF

- > **Mantenimento della forma:**
Stabilizzare la rigidità e lo spessore del prodotto prima delle operazioni di pressatura o taglio.

- > **Surgelazione di prodotti delicati:**
Surgelare il prodotto in un tunnel criogenico senza lasciare segni indesiderati.

- > **Crostatura della base del prodotto a contatto con il tappeto (Bottom Crusting):**
Surgelare rapidamente la base dei prodotti appiccicosi per consentirne il passaggio nel tunnel senza aderenza al tappeto, evitando così perdite di prodotto e segni indesiderati.

Quali sono i vantaggi per i clienti?

Vantaggi

Impatto per la vostra azienda

Qualità visiva inalterata

La superficie piana in inox elimina i segni indesiderati della maglia sulla parte inferiore dei prodotti.

Miglioramento della resa del prodotto

Ridurre le perdite dei prodotti che possono passare attraverso le maglie di un tappeto tradizionale.

Riduzione delle perdite

La rapida crostatura sigilla l'umidità, le salamoie e le salse all'interno del prodotto, riducendo le perdite per disidratazione.

Caratteristiche Tecniche dell'Opzione FMB



Controllo avanzato: Integrazione completa nel sistema PLC del tunnel della memorizzazione di diverse ricette per una flessibilità totale.



Progettazione modulare: Adattabile in base alle vostre esigenze di capacità produttiva.



Efficienza energetica: Gestione ottimizzata dell'iniezione di azoto e delle ventole regolabili per una surgelazione rapida con consumi minimi.



Versatilità: il tappeto permette di surgelare diversi tipi di prodotti IQF di piccole dimensioni, prodotti di medie dimensioni, ecc.

Vuoi ottimizzare la tua linea di produzione?

Contatta il tuo referente Air Liquide per migliorare l'efficienza della tua produzione con l'opzione FMB.

CONTATTACI

Air Liquide Italia Gas & Servizi Srl
Via Bisceglie 66
20152 MILANO, Italia
Servizio clienti: +39 02 30464994
Portale clienti: it.airliquide.com

PER SAPERNE DI PIÙ

it.airliquide.com