

Şoklama ve Soğutma

Avantajlar:

- Rekabetçi şoklama ve soğutma maliyetleri
- Proses optimizasyonu
- Müşteriye özel takip programı



Sektör

Globalleşen dünyada, değişen tüketici alışkanlıkları ile birlikte gıda üreticileri, artan hammadde, yakıt ve sarf malzemesi fiyatlarına karşı, kar oranlarını koruyabilmek için yenilikçi uygulamalara ve maliyet kontrolüne öncelik vermekte. Kriyojeni, gıda güvenliği açısından büyük fayda sağladığı için gıda üretiminde kriyojenik işlemlerin rolü ve önemi giderek artmakta. Kriyojenik işlemlerin diğer avantajları ise ürün kalitesi, üretimde esneklik, verim ve aynı zamanda rekabetçi maliyetlerdir. Air Liquide, kriyojenik proseslerin optimizasyonu ve yönetimi için her şey dahil çözümleri ile maliyet kontrolü ve optimum performans sağlar.

Çözüm

Air Liquide'in rekabetçi şoklama ve soğutma maliyetleri elde etmeyi hedefleyen üreticilere özel teklifi: ALIGAL™ gıda sınıfı gazları, son teknoloji uygulama ekipmanları, teknik destek hizmetleri ile özel kriyojen tüketimi optimizasyon programını kapsayan hepsi bir arada bir çözüm.

Taahhüdümüz

- Şoklama ve soğutma maliyetlerini kontrol altında tutmak

Air Liquide, avantajlı gaz tüketim oranlarının yanı sıra performans sistemi ile düzenli kontroller sağlayarak ve sistemi optimize ederek maliyetlerinizi kontrol altında tutar.

- Düzenli geri bildirim ve destek hizmeti

Air Liquide teknik uzmanları kurulum desteği, müşteriye özel operasyonel eğitim, proses iyileştirme, emniyet ve temizlik konularında rehberlik hizmeti verir.

Üretim, gaz kurulumu ve uygulama üzerindeki denetimler sayesinde düzenli olarak tesis operatörleri ve bakım personeline geri bildirim sağlanır. Ek olarak, Air Liquide gaz tüketim hedeflerini ve genel gelişimi değerlendirmek için yıllık bazda görüşmeler düzenler.

- Sürekli iyileştirme

Gelişmiş denetim programı sayesinde, operatörler ve bakım ekibine anında geri bildirim verilerek proses optimizasyonu, maliyet kontrolü ve sürekli iyileştirme sağlanır.

Teklif

Air Liquide şoklama ve soğutma çözümü

• ALIGAL™ 1 (sıvı azot) veya ALIGAL™ 2 (sıvı karbondioksit) tedarigi:

ALIGAL™, AirLiquide'in gıdaya uygun gaz markasıdır. Ürünlerin üretimi, depolanması ve dağıtımı tüm mevzuat ve spesifikasyonlara (HACCP dahil) uygundur.

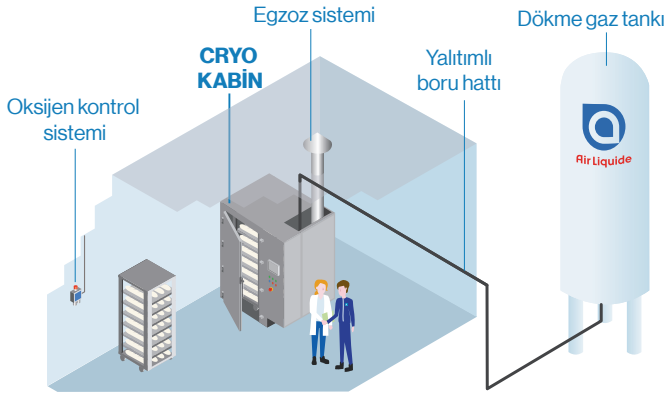
• Proses uzmanlığı

Air Liquide, performans destek programı kapsamında, gıda uygulamalarında uzman teknik ekibi aracılığıyla kurulum, devreye alma ve proses optimizasyonu aşamalarında tam destek sağlar.

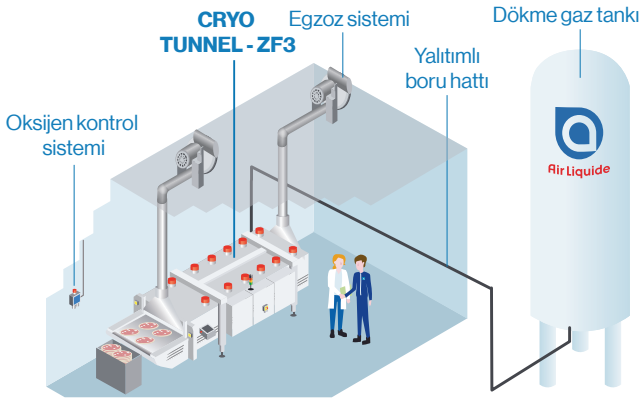
• Son teknoloji uygulama ekipmanları

Air Liquide, şoklama ve soğutma ihtiyaçlarını karşılamak için çeşitli uygulama ekipmanlarını kapsayan bir ürün gamı sunar.

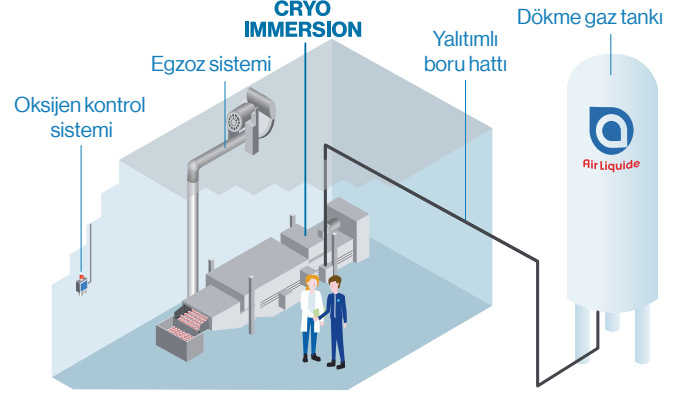
- **CRYO CABINET**, yığın (batch) üretimlerdeki neredeyse tüm ürün gruplarında etkin bir şekilde soğutma, şoklama veya kabuk dondurma için kullanılabilen çok yönlü bir ekipmandır.



- **CRYO TUNNEL** ekipman serisi, her türlü gıda üretim hattına kolaylıkla entegre edilerek, ürünlerin etkin bir şekilde şoklanması, soğutulması ve kabuklanmasını sağlayarak, üstün bir kalite sunar.



- **CRYO IMMERSION** ekipman serisi, küçük, dilimlenmiş, yapışkan, akışkan veya yarı akışkan gıda ürünlerinde etkili bireysel hızlı şoklama veya kabuk şoklama imkanı sağlar.



Air Liquide'in farklı uygulama ekipmanlarından oluşan ürün gamı verim artışı, mükemmel kriyojenik verim, gelişmiş hijyenik tasarım, operasyon ve bakım kolaylığını hedefleyen üreticiler için, minimum yatırım ve kurulum maliyeti ile ideal bir çözüm sunar.

Örnek çalışma

Şoklanmış deniz ürünleri

Levrek şoklama prosesi ve sıvı azot tüketiminin **CRYO TUNNEL - ZF3** ile optimize edilmesi.

Performans destek hizmeti	Konu	İyileştirme
Reçete oluşturma	Operatörlerin şoklama parametrelerini kayıt altına almadan değiştirmesi	Tutarlılığı sağlamak için, farklı ürünlere özel reçete oluşturulması
Kullanıcı eğitimi	Kayıt altına alınmayan ve yetersiz düzeyde kalan emniyet ve kullanıcı eğitimi	Operatör ve bakım sorumlularına, müşteriye özel emniyet ve operasyonel eğitim verilerek, bunların belgelenmesi
Proses denetimi	Karşılaştırması ve dokümantasyonu yapılmamış işlem parametreleri	Proses denetimleri sonucunda, reçete parametrelerindeki sapmalar hakkında önerilerin sunulması ve bunların belgelenmesi
Gaz kurulumu ve aplikasyon denetimi	Kayıt altına alınmayan ekipman kabulü ve kurulumu	Ekipman ve egzoz kurulumlarının belgelenmesi ve optimizasyon için gerekli önerilerin sunulması
Takip	Ekipman performansı hakkında düzenli değerlendirme yapılmaması	Tüketim hedefleri, denetimler, reçeteler, eğitim programları ve belgelerin düzenli olarak takip ve kontrolünün yapılarak aksiyon planlarının oluşturulması

Endüstriyel gaz ve teknoloji haberleri için bizi sosyal medyadan takip edin.



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide

tr.airliquide.com

 **Air Liquide**