



Kryogene Bodeneindüsung „Bottom Injection“

***Kühlen von Misch- und Knetprozessen
mit Kohlensäure oder Flüssig-Stickstoff für Fleisch,
Geflügel, Teigwaren und Mischprodukte***

Bottom Injection – Bodeneindüsung - ist die ideale Lösung, um die Temperatur von Lebensmitteln während des Knet-/Mischprozesses zu standardisieren.

Kohlensäure oder Flüssig-Stickstoff wird durch den unteren Teil der Anlage direkt in die Produktmasse eingespritzt. Das Kühlmedium vermischt sich gleichmäßig mit dem Produkt. Das entstehende Gas durchdringt das Produkt und trägt somit zur Temperatursenkung bei. Im Gegensatz zum klassischen Einspritzsystem von oben, bei dem das Kühlmedium nur auf die Oberfläche der Produkte gelangt, kann mit dieser Technologie der Kohlensäure- oder Flüssig-Stickstoff-Verbrauch um 10 bis 15 % verringert werden.



Bottom Injection - die coole Lösung für Top-Qualität

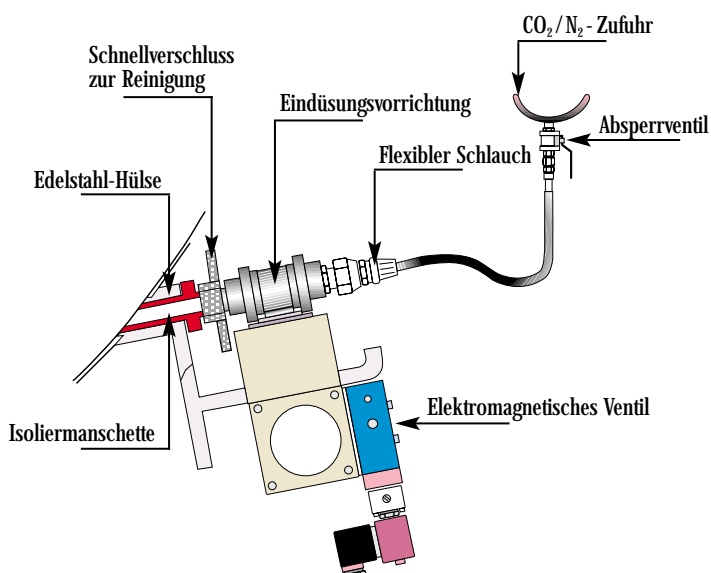
Bottom Injection ...

... verbessert Ihren Kälteprozess

- Optimierte und standardisierte Qualität Ihrer Produkte
- Gleichmäßigere und schnellere Kühlung durch mehrere Einspritzpunkte
- Kürzere Misch-/Knetzeiten
- Verbesserung der Kühleffizienz des kryogenen Kühlmediums
- Einsparung an Kohlensäure bzw. Flüssig- Stickstoff 10 bis 15 %
- Keine Froststellen am Produkt, produktschonend
- Gute Durchmischung durch hohen Arbeitsdruck

... garantiert eine optimale Leistung

- Optimale Positionierung der Einspritzeinheiten
- Genaue Definition des Injektionswinkels
- Kein Zusetzen der Düsen durch Düsenschutz auf jeder Einheit
- Hoher Druck verhindert Ankleben der Produkte an den Düsen

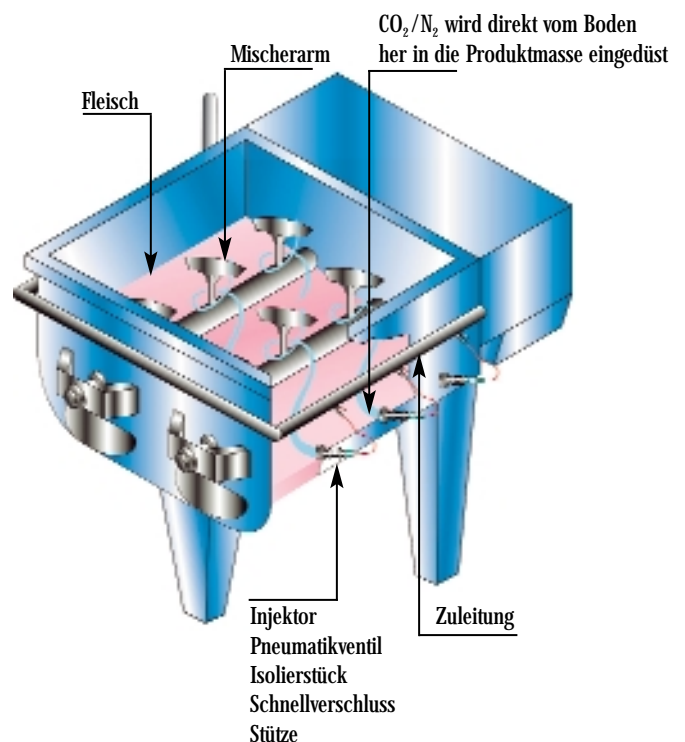


... ist leicht zu installieren

- Die Installation besteht aus einer kompakten Einheit
- Das Equipment kann an alle herkömmlichen Mischer / Knetter angepasst werden

... ist reinigungs- und bedienerfreundlich

- Einfache Demontage der Teile zur Reinigung
- Leichte Zugänglichkeit aller Teile
- Hygienisch einwandfreie Einheiten
- Bedienerfreundliche Prozesssteuerung



Wir stehen für Lösungen.