

FERGUSON – der Tiefkühl- und Trockner-Spezialist



Komplett vormontierter

Impingement-Tunnel

FERGUSON, eine Division der BMA Nederland B.V., ist Lieferant von Kühl- und Tiefkühlqualitätsanlagen für IQF-Produkte (individual quick frozen) wie Pommes Frites und Gemüse.

FERGUSON hat eine Impingement-Kühlung und Tiefkühl-Technologie für klebende, viskose und dünne Produkte sowie Fisch, Fleisch, Gemüse, Kartoffelspezialitäten und Soßen entwickelt, um neben den traditionellen Technologien eine ergänzende Lösung anzubieten.

Der Tunnel besteht aus einem Stahlband und mehreren Luftbehältern. Auf jedem Luftbehälter ist ein Ventilator befestigt, der die Luft durch ein spezielles Lochmuster gegen das Produkt bläst. Aus dem speziellen Anblasmuster ergibt sich ein sehr hohes Maß an Wärmeübertragung, so dass das Produkt sehr schnell getrocknet, gekühlt oder eingefroren wird.

Die Vorteile dieses Systems sind kurze Verfahrensdauer, geringer Energieverbrauch, homogene Produktkühlung, geringerer Feuchtigkeitsverlust und eine gute Zugänglichkeit zum Reinigen. Der Impingement-Froster bietet gute Möglichkeiten, um die Qualität und Effizienz des Produktionsprozesses zu verbessern.

Der kontinuierliche Kontaktfroster ist eine gute Lösung als Vorkühler, bevor das Produkt in den Spiral-Tiefkühler geführt wird. Das Produkt wird auf der Ober- und Unterseite mit Kaltluft gekühlt. Besonders vorteilhaft ist dabei, dass keine Abdrücke auf dem Produkt sichtbar sind. Das Produkt wird außerdem nicht beschädigt, wenn es umgedreht wird. Das Verfahren sorgt für weniger Verschmutzung im Spiral-Tiefkühler und längere Produktionszyklen durch die niedrige Temperatur bei der Einfuhr des Produktes.

FERGUSON verfügt über diverse Geräte, um neue Produkte im Hinblick auf deren Verhalten im kontinuierlichen Kontaktfroster zu prüfen. Auf diese Weise werden die optimalen Parameter festgestellt, um den kompletten Tunnel in eine Produktionskette zu integrieren.

Henk Jasper

