

LÀM ĐÔNG VỚI CHẤT LƯỢNG VÀ TỐC ĐỘ CAO

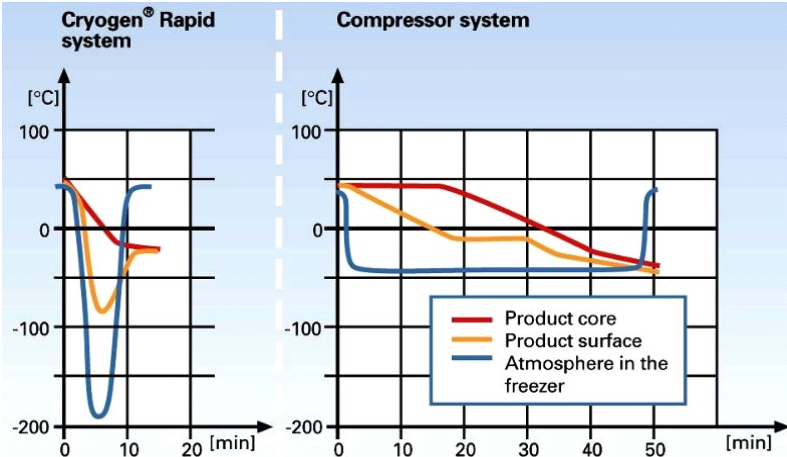
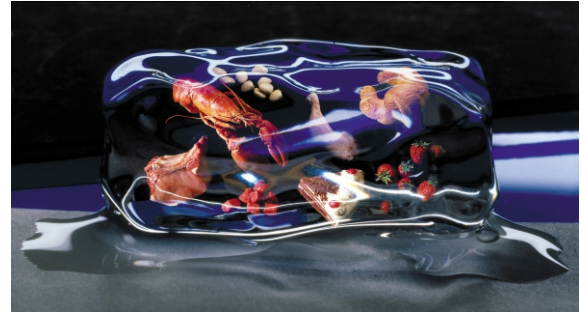


Ưu điểm :

- Thực phẩm đông lạnh chất lượng cao
- Tối thiểu hóa mất nước
- Chi phí đầu tư thấp
- Dễ vận hành
- Lắp đặt đơn giản, phí bảo trì thấp hơn
- Khởi động nhanh
- Kích thước nhỏ

N₂ và CO₂: Hai chất làm lạnh lý tưởng

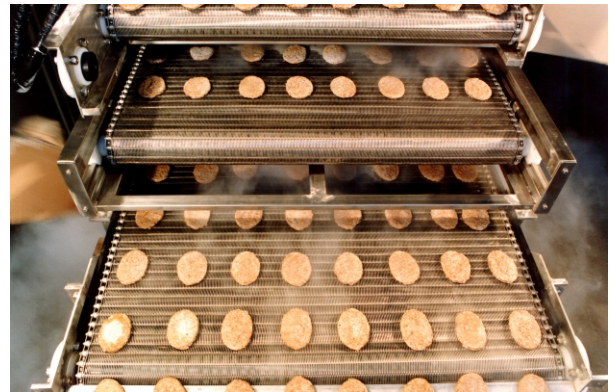
Thực phẩm phải được làm lạnh an toàn mới giữ được chất lượng tươi ngon sau khi giải đông. Điều kiện tiên quyết để có được điều đó là “làm lạnh nhanh”. Nước trong tế bào phải được làm đông thật nhanh (nhanh hơn 5cm/h) để đảm bảo sự hình thành các tinh thể đá rất nhỏ không phá vỡ tế bào của thực phẩm.



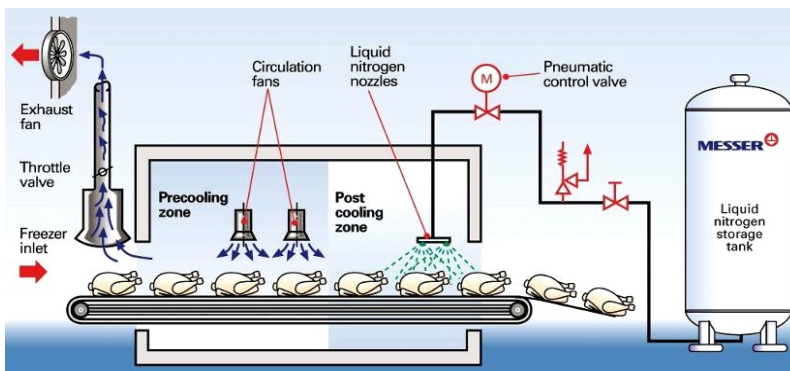
Cấp đông bằng CO₂ và N₂ không chỉ thỏa mãn điều kiện trên một cách hiệu quả, mà phương pháp này còn có tính kinh tế. Trong ứng dụng cấp đông của Messer tên là Cấp đông nhanh, thực phẩm được làm đông tiếp xúc trực tiếp với chất làm lạnh. Độ ẩm yêu cầu để bão hòa không khí bằng hơi nước là rất thấp nhờ có nhiệt độ thấp hiện hành trong tủ đông. Trong tất cả các tủ đông Cấp đông nhanh, điều này có tác dụng giảm sự mất nước của thực phẩm – là nguyên nhân dẫn đến sự hao hụt khối lượng không mong muốn. Đặc biệt với các loại thực phẩm đắt tiền hoặc đã qua chế biến như thịt, các sản phẩm từ thịt đã qua chế biến, thực phẩm tiện lợi, đồ nướng, cá, tôm cua, măng tây, nấm và các loại quả sẽ giữ được độ tươi và đảm bảo vệ sinh.

Các hệ thống làm đông

Trong khi các tủ đông cơ học thường được thiết kế để làm lạnh với dung lượng nhất định, hệ thống làm lạnh Cấp đông nhanh hoạt động với N₂ lỏng và CO₂ lỏng có thể sử dụng cấp đông với dải dung lượng lớn.



Hệ thống Cấp đông nhanh còn có giá mua tương đối thấp, rất linh hoạt, có thể dễ dàng mở rộng mà vẫn có kích thước nhỏ hơn nhiều so với hệ thống làm lạnh cơ học với dung lượng tương đương. Hệ thống không yêu cầu xây dựng dân dụng đặc biệt (ví dụ như phòng máy với công suất điện cao). Máy Cấp đông nhanh không phải lắp đặt cố định và dễ dàng để vận chuyển. Bồn CO₂ và N₂ được đặt ở ngoài trời.



Thông tin chi tiết xin liên hệ:
Ms. Vũ Mai – 01626 590 488
M: vumai@messer.com.vn

MESSER 
Gases for Life

Messer Việt Nam
Số 21, đường số 3, VSIP,
Thuận An, Bình Dương
P: +84 (650) 375 6700
F: +84 (650) 375 6600
<http://www.messer.com.vn>

Part of the Messer World 