

Der kostbare Moment der Frische.
Frische frosten mit den Frostern
der CRYOLINE®-Familie.



Die Zukunft der Lebensmittelproduktion. Die CRYOLINE®-Froster-Familie.

In der modernen Lebensmittelproduktion ist das kryogene Frosten und Kühlen mittlerweile eine etablierte Technologie zur Qualitätserhaltung. Mit der neuen CRYOLINE®-Froster-Familie können Sie noch effizienter produzieren – bei optimierter Sicherheit und niedrigen Kosten. Durch hygienisches Design und beste Technologien werden die reinigungs- und wartungsbedingten Stillstandszeiten verringert und damit die Flexibilität in der Produktion erhöht. Die CRYOLINE®-Familie umfasst verschiedene Froster-Typen, die eine Vielzahl von Lebensmitteln abdecken – von Backwaren über Fleisch- und Fischprodukte, Pasta und Gemüse hin zu Fertiggerichten. Dank einer breiten Auswahl an unterschiedlichen Designs können wir Ihnen stets einen Froster anbieten, der genau Ihren individuellen Anforderungen entspricht. Ihre Kunden verdienen bestmögliche Qualität – schützen Sie deshalb Ihre wertvollen Produkte mit CRYOLINE®.



Wir liefern die Basis für Ihren Erfolg. Effiziente Prozesse durch innovative Technologien.



In der schnelllebigen Lebensmittelbranche ist mehr gefragt, als nur mit dem Wettbewerb Schritt zu halten. Verbraucher erwarten ständig neue und verbesserte Produkte, zugleich aber niedrige Preise und schnelle Verfügbarkeit. Hier punktet nur, wer flexibel neue Produkte entwickelt und die beste Technologie zur Verarbeitung nutzt, um leckere, frische und gesunde Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Auf der soliden Basis jahrzehntelanger Erfahrung als Zulieferer der Lebensmittelindustrie bietet Linde die ganze Palette qualitativ hochwertiger und ausgereifter Gefrier- und Kühlverfahren – die neue CRYOLINE®-Familie.

Die Vorteile auf einen Blick

Gesteigerte Effizienz

- Optimale Nutzung des Kühlmittels
- Gesteigerte Produktionsraten
- Gesteigerte Produktausbeute
- Branchenführende Verfahren, patentierte Technologien
- Grosse Flexibilität durch unterschiedliche Verfahren
- Hohe Kapazität beim Frosten und Kühlen bei geringem Platzbedarf
- Modernste Design-Entwicklung von Linde und spezielle CRYOLINE®-Garantie

Erhaltung der Produktqualität

- Bewahrung von natürlichem Geschmack, Textur und Farbe
- Weniger Dehydration = mehr Ertrag
- Geringere Aussaftungsverluste
- Verbessertes Aussehen (z. B. keine Bandabdrücke)
- Gewünschte Produktgrösse und -form

Hygienisches Design für einfache Reinigung

- Konstruktion nach höchsten Hygienestandards
- Flache Schweissnähte
- Geneigte Oberflächen
- Zugang von mehreren Seiten
- Band mit Hebevorrichtung
- Hygienischer Abfluss
- Vollständig abwaschbare, beständige und geschützte externe Komponenten

Benutzerfreundlichkeit und Rückverfolgbarkeit

- Mehrsprachiges, berührungsempfindliches Bedienfeld
- Speichern von häufig genutzten Rezepten
- Speichern von Abläufen
- Selbstdiagnose

Verfügbarkeit und Flexibilität

- Standardanlagen unterschiedlichster Kapazitäten sind jederzeit ab Lager verfügbar
- Flexibilität und geringe Kapitalbindung durch Miete
- Grosse Auswahl an Anlagen
- Schnelle Produktionsbereitschaft durch kurze Installations- und Inbetriebnahmezeiten
- Alle Anlagen werden betriebsbereit geliefert
- Einfache, selbsterklärende Bedienung
- Bedienungseinweisung für Schlüsselpersonal

Innovative Technik von Linde macht Gefrier- und Kühlprozesse schnell und effizient. Durch höhere Kapazität ist eine hohe Verfügbarkeit Ihrer Produkte gewährleistet. Zusätzlich ermöglicht das schnelle Gefrieren die Herstellung von IQF*-Produkten, d. h. qualitativ hochwertigen, lose rollenden Produkten. Dies eröffnet Ihnen neue Märkte durch neue, attraktive Produkte.

Die Vorteile unserer IQF-Anlagen

- Schonende Behandlung der Produkte durch geringe mechanische Belastung
- Schnelles Einfrieren des vereinzelt Produktes
- Kein Zusammenfrieren der Produkte
- Flexible Modellauswahl

* IQF: Individually Quick Frozen

So vielseitig wie Ihre Produkte. Die Linde CRYOLINE®-Familie.

CRYOLINE®CF Cabinet Freezer

Der CRYOLINE®CF ist ein Schrankfroster zum Gefrieren oder Kühlen aller Lebensmittel im Chargenbetrieb. Er bietet eine moderne, prozessorientierte Bedienung zur exakten Steuerung unterschiedlicher Rezeptmenüs. Sein Design, komplett in Edelstahl, garantiert bestmögliche Hygiene und leichte Reinigung. Ferner ermöglicht die Steuerung eine lückenlose Chargenrückverfolgbarkeit der Produktionsdaten durch das Herunterladen der Daten auf den PC.

Typische Produkte:

Fleisch, Fleischwaren, Milchprodukte, Fisch, Meeresfrüchte, Fertiggerichte und sonstige Convenience-Produkte, Backwaren.



CRYOLINE®MT Tunnel Freezer

Dieser Allzweck-Tunnelfroster kombiniert benutzerorientierte Bedienung mit hygienischem Design. Einstellbare Lüfter und eine variable Gaseinspritzung sorgen für einen optimalen Wärmeübergang. Die patentierte Abluftlösung besticht durch Effizienz und Benutzerfreundlichkeit. Das attraktive Aussendesign verdeckt alle Motoren und Leitungen und lässt sich leicht reinigen.

Typische Produkte:

Fleisch, Fleischwaren, Milchprodukte, Fisch, Meeresfrüchte, Fertiggerichte und sonstige Convenience-Produkte, Backwaren.



CRYOLINE®CW CRYOWAVE Freezer

Der patentierte Mehrzweckfroster CRYOLINE®CW vereint die hochwertigen IQF-Frosteigenschaften des CRYOWAVE-Systems mit der hohen Effizienz des CRYOLINE®MT-Tunnelfrosters. Er lässt sich im Handumdrehen vom IQF-Modus auf den standardmässigen Tunnelmodus umstellen.

Typische Produkte:

Geschnittene und gewürfelte Produkte, Pizzatoppings, Fleischbällchen, Shrimps, Pilze, Beeren, Pasta, IQF-Produkte.



CRYOLINE®CS Compact Spiral Freezer

Der Spiralfroster CRYOLINE®CS mit seinem patentierten selbststapelnden Transportband und der geringen Grundfläche von nur 2,5×3,4m verfügt über hohe Gefrier- bzw. Kühlkapazitäten. Durch seinen einzigartigen Aufbau wird das Kühlmittel effizient genutzt. Das selbststapelnde Förderband minimiert das Risiko von Blockaden und eines Staus des Förderbandes. Anders als die meisten Spiralfroster wird diese Anlage in einem Teil geliefert – für schnellen Aufbau und sofortige Inbetriebnahme.

Typische Produkte:

Fleisch, Fleischwaren, Milchprodukte, Fisch, Meeresfrüchte, Fertiggerichte und sonstige Convenience-Produkte, Backwaren.



CRYOLINE®XF Cross-Flow Freezer

Der CRYOLINE®XF ist ein leistungsstarker Spiralfroster, der für hohe Produktionskapazitäten entwickelt wurde. Dank der patentierten Cross-Flow-Technologie können hohe Strömungsgeschwindigkeiten erreicht und die Frostzeiten verkürzt werden. Durch die reduzierte Gesamtgröße verringert sich nicht nur der Kaltfahrverlust, sondern auch der Platzbedarf. Der Froster wurde nach hygienischen Gesichtspunkten entwickelt und ist leicht zu reinigen.

Typische Produkte:

Fleisch, Fleischwaren, Milchprodukte, Fisch, Meeresfrüchte, Fertiggerichte und sonstige Convenience-Produkte, Backwaren.



CRYOLINE®SI Snap-on Immersion Freezer

Der CRYOLINE®SI ist eine All-in-one-Lösung mit Flüssigstickstoff-Tauchbad und nachgeschaltetem Gefriertunnel für hochqualitative, lose rollende Lebensmittelprodukte. Er hat an der Eingabe ein eingebautes Rüttelband, das den kontinuierlichen Produktstrom sicherstellt und das Verklumpen der Produkte verhindert. Das Produkt wird direkt in das flache Flüssigstickstoff-Tauchbad gefördert und durchläuft anschließend den Gefriertunnel.

Typische Produkte:

Stückige Produkte, Shrimps, Beeren, Pilze, geschnittenes Gemüse, mechanisch empfindliche IQF-Produkte.





CRYOLINE®TI Top-down Impingement Freezer

Der CRYOLINE®TI wurde für grosse Produktkapazitäten entwickelt. Er verfügt über leistungsstarke Radialgebläse anstelle der herkömmlichen Ventilatoren. Dadurch wird der statische Druck und die Gesamtgeschwindigkeit des Gasstroms auf das Produkt erhöht und so ein bestmöglicher Wärmeübergang erreicht.

Typische Produkte:

Fleisch, Fleischwaren, Milchprodukte, Fisch, Meeresfrüchte, Fertiggerichte und sonstige Convenience-Produkte, Backwaren.



CRYOLINE®PE Pellet Freezer

Der patentierte CRYOLINE®PE formt in den Vertiefungen seines massiven Edstahlgliederbandes flüssige oder halbflüssige Lebensmittel (und auch Feststoffe wie Zwiebeln) zu Pellets, bevor diese vollständig durchgefroren werden. Die Anlage eignet sich besonders zur Herstellung von Saucenpellets für Fertiggerichte. Die Standardgrösse der Pellets beträgt 30×30×6 mm, lässt sich jedoch in Form und Grösse individuell anpassen.

Typische Produkte:

Saucen, Pürees, Suppen, Pasten.



CRYOLINE®SC Super Contact Freezer

Für empfindliche Produkte nutzt der CRYOLINE®SC ein patentiertes Fördersystem aus Einwegfolie. Problemlos gefriert und kühlt er auch zähflüssige oder marinierte Produkte. Ferner eignet er sich zum Vorfrostern weicher Produkte wie Fischfilets oder Hühnerbrustfilets. Dank dem Einwegförderband können während der Fertigung unterschiedlichste Produkte verarbeitet werden. Diese Technologie hinterlässt keine Bandmarkierungen am Produkt.

Typische Produkte:

Fischfilets, zähflüssige und marinierte Produkte, Hühnerbrustfilets, Filetsteaks, Pürees, Eierkuchen, Teigwaren.

Volle Unterstützung bis ins Detail. Massgeschneiderter Service für die Lebensmittelindustrie.

Kryogenes Gefrieren und Kühlen ist «unser täglich Brot». Neben unterschiedlichen Modellen teilweise patentierter Gefrier- und Kühlanlagen bieten wir unseren Kunden weitere Dienstleistungen zur Optimierung der Verfahren. Speziell ausgebildete Ingenieure helfen Ihnen in allen Fragen der Installation – von der ersten Planung bis zur Inbetriebnahme.

Testen Sie uns!

Um der Lebensmittelindustrie einen umfassenden Service zu bieten, stellen wir in speziellen Anwendungszentren, in denen wir realistische Produktionsbedingungen simulieren können, gerne unsere Kühl- und Gefrieranlagen zur Verfügung. Diese Einrichtungen erlauben es uns, theoretische Berechnungen praxisnah zu prüfen und Ihnen die Effizienz und die vielfältigen Möglichkeiten der kryogenen Tiefkühltechnologie vorzuführen.

Der Praxisversuch ist durch nichts zu ersetzen. Er gibt uns Auskunft darüber, was wir für Sie tun können und wo die Grenzen Ihres Produkts liegen. Ihnen liefert er die beruhigende Gewissheit, dass Sie produzieren statt experimentieren können.

Fragen Sie uns!

Durch langjährige praktische Erfahrung in der Lebensmittelindustrie und hoch qualifizierte Mitarbeiter können wir Ihnen helfen, die Effizienz und Wirtschaftlichkeit der Produktion, die Produktqualität und nicht zuletzt den Gewinn zu steigern. Sie möchten mehr über Gefrier- und Kühltechnologie für die Lebensmittelindustrie erfahren? Nehmen Sie einfach mit Ihrem PanGas-Partner vor Ort Kontakt auf.



Weltweiter Vorsprung durch Innovation.

PanGas übernimmt als Tochter der weltweit führenden Linde Group mit zukunftsweisenden Produkt- und Gasversorgungskonzepten eine Vorreiterrolle im Markt. Als Technologieführer ist es unsere Aufgabe, immer wieder neue Massstäbe zu setzen. Angetrieben durch unseren Unternehmergeist arbeiten wir konsequent an neuen hochqualitativen Produkten und innovativen Verfahren.

PanGas bietet mehr: Mehrwert, spürbare Wettbewerbsvorteile und höhere Profitabilität. Jedes Konzept wird exakt auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt: individuell und massgeschneidert. Das gilt für alle Branchen und für jede Unternehmensgrösse.

Wer heute mit der Konkurrenz von morgen mithalten will, braucht einen Partner an seiner Seite, für den höchste Qualität, Prozessoptimierungen und Produktivitätssteigerungen tägliche Werkzeuge für optimale Kundenlösungen sind. Partnerschaft bedeutet für uns nicht nur «wir für Sie», sondern vor allem auch «wir mit Ihnen». Denn in der Zusammenarbeit liegt die Kraft wirtschaftlichen Erfolgs.

PanGas – ideas become solutions.

Kompetenzzentren

Industriepark 10
CH-6252 Dagmersellen

Rte du Bois 14
CH-1024 Ecublens

Via Centro Sportivo 4
CH-6573 Magadino

Rheinfelderstrasse 971
CH-4132 Muttenz

Industriestrasse 40
CH-8404 Winterthur

Contact Center

Auskünfte unter:
Telefon 0844 800 300, Fax 0844 800 301
contact@pangas.ch

Fachmärkte und Lieferstellen

Alle Adressen und Lagepläne finden Sie auf
www.pangas.ch

PanGas AG

Hauptsitz, Industriepark 10, CH-6252 Dagmersellen
Telefon 0844 800 300, Fax 0844 800 301, www.pangas.ch