



Le moment précieux de la fraîcheur
Surgeler la fraîcheur grâce aux
congélateurs de la famille CRYOLINE®



L'avenir de la production alimentaire

Les congélateurs de la famille CRYOLINE®

Dans la production alimentaire moderne, la surgélation et le refroidissement cryogéniques sont devenus entre-temps une technologie établie pour la préservation de la qualité. La nouvelle famille CRYOLINE® de congélateurs vous permettra une production encore plus efficace – alliée à une sécurité optimisée et des coûts modiques. Grâce à un design hygiénique et aux meilleures technologies, les temps d'immobilisation liés au nettoyage et à la maintenance seront réduits en augmentant par-là la flexibilité dans la production. La famille CRYOLINE® comprend différents types de congélateurs couvrant un grand nombre d'aliments – que ce soit des produits boulangerie-pâtisserie, des produits carnés et piscicoles, des pâtes alimentaires et des légumes ou même des plats cuisinés. Grâce à un grand choix de divers designs, nous pourrons toujours vous proposer un congélateur correspondant exactement à vos exigences individuelles. Vos clients méritent la meilleure qualité possible – protégez donc vos produits précieux grâce à CRYOLINE®.



Nous vous fournissons la base de votre succès. Des technologies innovantes garantissant des processus efficients.



Le secteur des produits alimentaires évolue rapidement et demande de plus en plus d'attention pour rivaliser avec la concurrence. Les consommateurs exigent toujours plus de nouveaux produits, mais également que leur prix et leur disponibilité soient, sans cesse, améliorés. Seuls les fournisseurs qui développent avec flexibilité et qui utilisent les meilleures technologies quant au traitement des denrées alimentaires pourront se démarquer des autres en introduisant des produits frais, sains et délicieux sur le marché. C'est en s'appuyant sur sa solide expérience de plusieurs années en tant que fournisseur dans l'industrie alimentaire, que Linde peut présenter toute sa gamme de processus de surgélation et de refroidissement hautement qualitatifs et sophistiqués – la nouvelle famille CRYOLINE®.

Les avantages en un coup d'œil

Efficacité accrue

- Utilisation optimale du liquide de refroidissement
- Accroissement des taux de production
- Accroissement du rendement produit
- Processus leaders dans le secteur, technologies brevetées
- Grande flexibilité grâce à des processus divers
- Capacité élevée pour la surgélation et le refroidissement, alliée à un encombrement minimal

- Développement du design très moderne de Linde et garantie CRYOLINE® spéciale

Préservation de la qualité des produits

- Préservation du goût naturel, de la texture et de la couleur
- Moins de déshydratation = davantage de rendement
- Moins de pertes de jus
- Amélioration de l'apparence (aucune marque du tapis de transport, par exemple)
- Taille et forme du produit souhaitées

Design hygiénique facilitant le nettoyage

- Construction respectant les normes d'hygiène les plus élevées
- Cordons de soudure plats
- Surfaces inclinées
- Accès multi-côtés
- Bande équipée d'un dispositif de lavage
- Écoulement hygiénique
- Composants externes entièrement lavables, résistants et protégés

Convivialité et traçabilité

- Panneau de commande multilingue, à surface tactile
- Enregistrement de recettes souvent utilisées
- Enregistrement d'opérations
- Autodiagnostic

* IQF: Individually Quick Frozen

Disponibilité et flexibilité

- Des installations standard offrant une large gamme de capacités sont toujours disponibles en stock
- Location garantissant la flexibilité et une faible immobilisation du capital
- Grand choix d'installations
- Disponibilité de production rapide grâce à des temps brefs d'installation et de mise en service
- Toutes les installations sont délivrées prêtes à la mise en service
- Utilisation simple et auto-explicative
- Instructions de maniement pour le personnel clé

La technologie innovante de Linde contribue à la rapidité et à l'efficacité des procédés de surgélation et de refroidissement. Une plus grande capacité garantit une disponibilité plus élevée de vos produits. La surgélation rapide permet en outre la fabrication de produits IQF*, c'est-à-dire de produits d'excellente qualité, surgelés séparément. Ce qui vous ouvrira de nouveaux marchés grâce à des produits innovants et attractifs.

Les avantages de nos surgélateurs IQF

- Traitement ménageant les produits en raison de faibles contraintes mécaniques
- Surgélation rapide du produit individuel
- Empêche les produits de coller les uns aux autres
- Flexibilité dans le choix des modèles

Aussi polyvalente que vos produits

La famille CRYOLINE® de Linde

CRYOLINE®CF Cabinet Freezer

L'armoire de congélation CRYOLINE®CF permet la surgélation ou le refroidissement de toutes les denrées alimentaires produites par lots. Elle dispose d'une commande moderne, orientée processus permettant la gestion exacte de différents menus de recettes. Sa construction entièrement en acier inoxydable garantit la meilleure hygiène possible et un nettoyage facile. Sa commande permet en outre de garantir pleinement la traçabilité des lots pour les données de production grâce à leur téléchargement sur l'ordinateur.

Produits alimentaires typiques:

Viande, préparations de viandes, produits laitiers, poissons, fruits de mer, plats cuisinés et autres produits convenience, produits boulangerie-pâtisserie.



CRYOLINE®MT Tunnel Freezer

Ce tunnel de surgélation polyvalent allie une commande orientée utilisateur à un design hygiénique. Des ventilateurs réglables et une injection variable de gaz garantissent un transfert thermique optimal. La solution de ventilation brevetée séduit par son efficacité et sa convivialité. Grâce au design extérieur attractif, l'ensemble des moteurs et des câbles reste invisible et le nettoyage en est facilité.

Produits alimentaires typiques:

Viande, préparations de viandes, produits laitiers, poissons, fruits de mer, plats cuisinés et autres produits convenience, produits boulangerie-pâtisserie.



CRYOLINE®CW CRYOWAVE Freezer

Le surgélateur «multifonction» CRYOLINE®CW breveté allie les excellentes caractéristiques cryogéniques IQF du système CRYOWAVE à la haute efficacité du tunnel de surgélation CRYOLINE®MT. Il permet de passer très rapidement du mode IQF au mode par défaut tunnel.

Produits alimentaires typiques:

Produits en morceaux ou en dés, garnitures de pizza, boulettes de viande, crevettes, champignons, baies, pâtes alimentaires, produits IQF.



CRYOLINE®CS Compact Spiral Freezer

Grâce à son système de transport breveté à empilage automatique et à son encombrement au sol minimal de seulement 2,5×3,4m, le congélateur à spirales CRYOLINE®CS, offre des capacités élevées de surgélation ou de refroidissement. Sa structure unique permet une utilisation efficace du liquide de refroidissement. La bande de transport à empilage automatique minimise le risque de blocages ou d'un bourrage de la bande. Au contraire de la plupart des congélateurs à spirales, cette installation sera fournie en une partie – pour un montage rapide et une mise en service immédiate.

Produits alimentaires typiques:

Viande, préparations de viandes, produits laitiers, poissons, fruits de mer, plats cuisinés et autres produits convenience, produits boulangerie-pâtisserie.



CRYOLINE®XF Cross-Flow Freezer

Le CRYOLINE®XF est un puissant tunnel de surgélation à spirales qui a été conçu pour des capacités de production élevées. La technologie «cross flow» brevetée permet d'atteindre des vitesses élevées d'écoulement et de réduire les temps de surgélation. Les dimensions totales réduites permettent non seulement de diminuer les pertes de puissance liées à un démarrage à froid, mais également l'encombrement. Le congélateur a été conçu en tenant compte de critères hygiéniques et est d'un nettoyage facile.

Produits alimentaires typiques:

Viande, préparations de viandes, produits laitiers, poissons, fruits de mer, plats cuisinés et autres produits convenience, produits boulangerie-pâtisserie.



CRYOLINE®SI Snap-on Immersion Freezer

Le surgélateur CRYOLINE®SI est une solution tout en un comprenant une congélation par immersion dans l'azote liquide et un tunnel de surgélation en aval pour le traitement de produits alimentaires de pointe, surgelés séparément. Il dispose à l'entrée d'un tapis vibrant intégré qui assure le flux continu des produits et évite leur agglutination. Le produit est directement transporté pour être immergé dans le bain plat d'azote liquide pour traverser ensuite le tunnel de surgélation.

Produits alimentaires typiques:

Produits en bloc, crevettes, baies, champignons, légumes en morceaux, produits IQF sensibles aux contraintes mécaniques.





CRYOLINE® TI Top-down Impingement Freezer

Le tunnel CRYOLINE® TI a été conçu pour de grandes capacités de production. Il dispose de puissantes soufflantes radiales remplaçant les ventilateurs habituels. Ces dernières permettent d'augmenter la pression statique et la vitesse totale du flux de gaz sur le produit et d'obtenir ainsi le meilleur transfert thermique.

Produits alimentaires typiques:

Viande, préparations de viandes, produits laitiers, poissons, fruits de mer, plats cuisinés et autres produits convenience, produits boulangerie-pâtisserie.



CRYOLINE® PE Pellet Freezer

Dans les cavités de sa bande massive articulée en acier inoxydable, le CRYOLINE® PE breveté forme des boulettes à partir de produits alimentaires liquides ou semi-liquides (et même solides tels qu'oignons) avant que ces derniers soient entièrement congelés. Cette installation est particulièrement adaptée à la fabrication de boulettes de sauce destinées à des plats cuisinés. La taille standard des boulettes est de 30×30×6 mm, mais la forme et la taille peuvent être adaptées individuellement.

Produits alimentaires typiques:

Sauces, purées, soupes, pâtes alimentaires.



CRYOLINE® SC Super Contact Freezer

Pour des produits sensibles, le modèle CRYOLINE® SC fait appel à un système de transport par film plastique breveté. Il peut surgeler ou refroidir sans problèmes même des produits de consistance épaisse ou des produits marinés. Il convient en outre à la précongélation de produits mous tels que filets de poisson ou filets de blanc de poulet. Le film à usage unique de la bande de transport permet de traiter les produits les plus divers pendant une session de production. Cette technologie ne laisse aucune marque du tapis de transport sur le produit.

Produits alimentaires typiques:

Filets de poisson, produits de consistance épaisse et produits marinés, filets de blanc de poulet, biftecks dans le filet, purées, omelettes, pâtes alimentaires.

Assistance complète jusque dans les moindres détails

Service sur mesure pour l'industrie alimentaire

La surgélation et le refroidissement cryogéniques sont «notre pain quotidien». Outre différents modèles d'installations de surgélation et de refroidissement, en partie brevetées, nous proposons à nos clients d'autres prestations de service leur permettant une optimisation des processus. Si vous avez des questions au cours de l'installation – de la première planification à la mise en service – des ingénieurs spécialement formés vous aideront.

breuses possibilités offertes par la technologie de surgélation cryogénique. Rien ne peut remplacer un essai pratique. Il nous indiquera ce que nous pouvons faire pour vous et où sont les limites de votre produit. Et il vous procurera la certitude rassurante que vous pouvez vous consacrer à la production au lieu de faire des expériences.

N'hésitez pas à nous contacter!

N'hésitez pas, testez!

Pour faire bénéficier l'industrie alimentaire d'un service complet, nous nous ferons un plaisir de mettre à sa disposition nos installations de refroidissement et de surgélation dans des centres d'application spécialisés où nous pouvons simuler des conditions réalistes de production. Ces installations nous permettent de vérifier en pratique des calculs théoriques et de vous présenter l'efficacité et les nom-

Grâce à nos longues années d'expérience pratique dans l'industrie alimentaire et à des collaborateurs hautement qualifiés, nous pouvons vous permettre d'augmenter l'efficacité et la rentabilité de la production, la qualité des produits et bien sûr les profits. Vous aimeriez en apprendre davantage sur la technologie de surgélation et de refroidissement, destinée à l'industrie alimentaire? Contactez simplement votre partenaire Linde sur place.



A la pointe de l'innovation, partout dans le monde

Filiale du Linde plc, l'un des chefs de file mondiaux du secteur gaz, Linde Gas Schweiz AG joue un rôle de pionnier sur le marché grâce à ses concepts innovants de production et d'approvisionnement. Leadership technologique oblige, nous nous devons de placer la barre toujours plus haut. C'est donc dans un esprit d'entreprise et de progrès que nous œuvrons sans cesse à développer des produits de pointe et des procédés résolument novateurs.

Au-delà, Linde apporte à sa clientèle une réelle valeur ajoutée, des avantages concurrentiels significatifs et une optimisation de la rentabilité. Chaque solution constitue une réponse aux exigences spécifiques d'un client. Elle est unique et personnalisée. Cette approche individualisée s'applique à toutes les entreprises, grandes ou petites, et à tous les secteurs d'activité.

Pour faire face à la concurrence de demain, vous avez besoin d'un partenaire averti qui maîtrise parfaitement les enjeux du futur en termes de qualité, d'efficacité et de productivité. A nos yeux, un partenariat ne signifie pas simplement présence ou assistance, mais une véritable collaboration avec vous. La réussite commerciale n'est-elle pas le fruit d'une activité conjointe?

Linde – ideas become solutions.

Linde Gas Schweiz AG

Siège principal, Industriepark 10, CH-6252 Dagmersellen
Téléphone 0844 800 300, contact.lg.ch@linde.com, linde.ch

Making our world more productive