

ALIGALFREEZE

Soluções criogênicas a serviço
de sua inovação



A criogenia a serviço de seus processos



Os gases alimentares (nitrogênio e CO₂) são fontes de frio incomparáveis. Suas capacidades frigoríficas permitem novas perspectivas para otimização de seus processos ou a criação de novos produtos.

Preservar a qualidade dos alimentos gelados.

O congelamento clássico provoca uma cristalização da água contida no alimento. Os cristais grandes de gelo destroem as estruturas celulares.

A Air Liquide desenvolveu processos que aumentam a velocidade de congelamento. O produto é rapidamente «tomado» pela obtenção de microcristais de gelo que não alteram a integridade das células e preservam a textura dos alimentos.

Aproveite as vantagens econômicas de nossas soluções criogênicas

A Air Liquide inova em resposta às necessidades agro-alimentares:

- investimento inicial limitado,
- custos de manutenção moderados,
- baixo nível de entupimento dos equipamentos,
- facilidade de integração com a fábrica,
- controle das despesas: você dispõem de uma fonte de frio sempre disponível. Seu consumo de gases alimentares é diretamente proporcional ao seu volume de produção.

Opte pela flexibilidade e ganhos de produtividade

Os equipamentos da Air Liquide permitem uma vasta gama de regulação da temperatura. A mesma instalação pode portanto processar diferentes produtos ou receitas.

Graças ao poder frigorífico dos gases alimentares, você pode:

- aumentar seu ritmo de produção: ex: enrijecimento antes de corte, refrigeração complementar sobre uma linha existente, eliminação de um gargalo de produção,
- limitar as perdas de água dos produtos.



Uma oferta completa para a sua Indústria



Controlar a temperatura dos produtos em processo de fabricação é sua prioridade. A criogenia é nossa especialidade.

Congelamento IQF



Zip Roll e Crustflow V

Os equipamentos asseguram uma contínua formação de crosta e congelamento de pequenos produtos individuais.



Congelamento



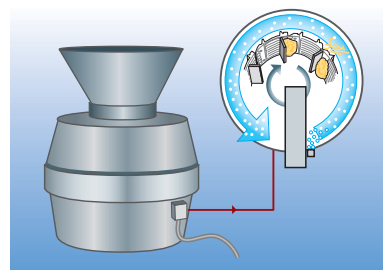
Armário e túnel

A força da criogenia para congelar e resfriar todos os tipos de produtos.

Túnel específico para produtos líquidos e patês IQF.



Resfriamento e Controle de Temperatura



Carbospray B e C

O **Carbospray B** é destinado a controlar a temperatura em bancadas, misturadores e cortadores. Para cortar e ralar seus produtos, opte pelo **Carbospray C**.



**Inovação:
um objetivo
compartilhado**

Você tem uma necessidade de inovação no seu processo?

A Air Liquide Ihe propõe uma colaboração técnica.

Os recursos postos à disposição são variados:

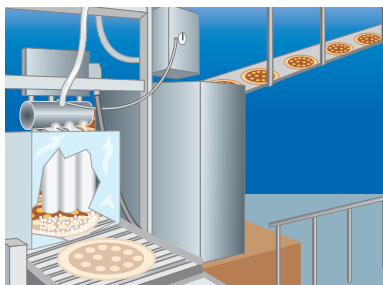
instrumentos de modelagem, equipes de pesquisa e desenvolvimento, rede de parceiros em equipamentos.

Inove com nossas soluções criogênicas



Em resposta às suas necessidades, a Air Liquide desenvolve processos inovadores para propiciar frio ao longo de seus processos.

Resfriamento em linha



Carbospray L

Com o Carbospray L, apresentamos a solução para refrigerar seus produtos diretamente sobre uma linha de produção existente.



Congelamento superficial



Crustflow P

O Crustflow P congela superficialmente os produtos frágeis, deformáveis ou pegajosos. O Crustflow S é recomendado para o congelamento superficial antes do corte.



Revestimento



Cryomix

Este equipamento está adaptado para o revestimento de produtos IQF.



Você pesquisa novos produtos?

Nossas soluções criogênicas abrem novas perspectivas com o congelamento das formas e a criação de novas texturas e sabores.

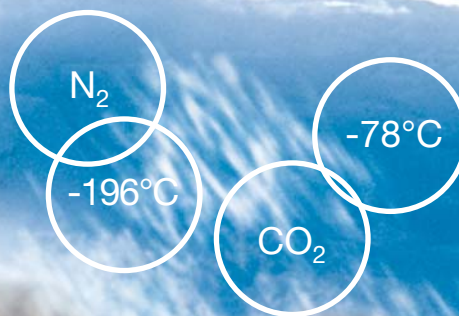
A Criogenia : eficiência e rapidez.



A Air Liquide desenvolveu técnicas criogênicas para congelar, resfriar ou controlar a temperatura dos alimentos.

NOSSAS SOLUÇÕES CRIOGÊNICAS ATENDEM ÀS SUAS NECESSIDADES:

- **Disponibilização rápida de frio**
 - > Tempos de resfriamento muito curtos (controle de temperatura em mesa, congelamento IQF...).
- **Equipamentos polivalentes**
 - > Capazes de tratar diferentes receitas e produtos.
- **Investimento inicial e custos fixos limitados**
 - > Um trunfo para lançar novos produtos ou testar um novo mercado.
- **Preservação da qualidade dos produtos tratados**
- **Equipamentos compactos**
 - > Integram-se facilmente a uma linha de produção existente.
- **Os gases alimentares Aligal Freeze**
 - > Um poder frigorífico incomparável.
A concepção de nossos equipamentos permite o controle da intensidade de frio de acordo com sua necessidade.



Contatos

Air Liquide Brasil – sede
Av. das Nações Unidas, 11.541, 19º andar
Brooklin Novo
04578-000 – São Paulo, SP
Tel (11) 5509 8300

Aratu – BA
Via de Penetração I, 890
Centro Industrial Aratu Simões Filho
Tel (71) 3296-8250

Campinas – SP
Rua Um, 557
Pólo I de Alta Tecnologia
Tel (19) 3781-3000

Canoas – RS
Rua David Canabarro, 600 – Centro
Tel (51) 3462-4300

Caxias do Sul – RS
Rua Marechal Floriano, 555 – sala 204
Tel (54) 3214-1614

Contagem – MG
Rua Dois, 300 - Bloco 2
Distr. Industrial - Riacho das Pedras
Tel (31) 3359-1000

Curitiba – PR
Rua José Rodrigues Pinheiro, 3033 – Bairro CIC
Tel (41) 3386-8000

Goiânia – GO
Rua Otoniel da Cunha, Quadra 65A,
Lote 10 – Vila Brasília
Tel (62) 3282-8787

Joinville – SC
Rua Rui Barbosa, 700
Distrito Industrial
Tel (47) 3435-4500

Recife – PE
Rodovia BR 101 – Sul, km 29,6
Quadra A lote 01
Pte. dos Carvalhos - Cabo de Santo Agostinho
Tel (81) 3521-0061

Rio de Janeiro – RJ
Praia de Botafogo, 518 – 11º andar
Botafogo
Tel (21) 3223-7650

São José dos Campos – SP
Estrada Municipal Cajuru, 655
Jardim Americano
Tel (12) 3929-9979

São Paulo – SP
Av. Pres. Wilson, 5874 – Vila Carioca
Tel (11) 6948-9800

Sertãozinho – SP
Via Vicinal Antonio Sarti, 540
Distrito Industrial
Tel (16) 3945-5933

Varginha – MG
Rua João Urbano Figueiredo, 201
Parque Boa Vista
Tel (35) 3212-1499

