

低温冷冻—优质高速



优势：

- 优质的冷冻产品
- 最少的干耗
- 投资成本低
- 操作简单
- 建构简单；维护成本低
- 启动迅速
- 占地面积小

氮气和二氧化碳 – 理想的制冷剂

食品冷冻时要尽可能的温和以使其解冻时保持口感清新鲜美。“快冷”便是先决条件。细胞所含的水分必须迅速冻结（冻结速率超过 5 厘米 / 小时）以确保形成极小的冰晶而不会破坏细胞物质。

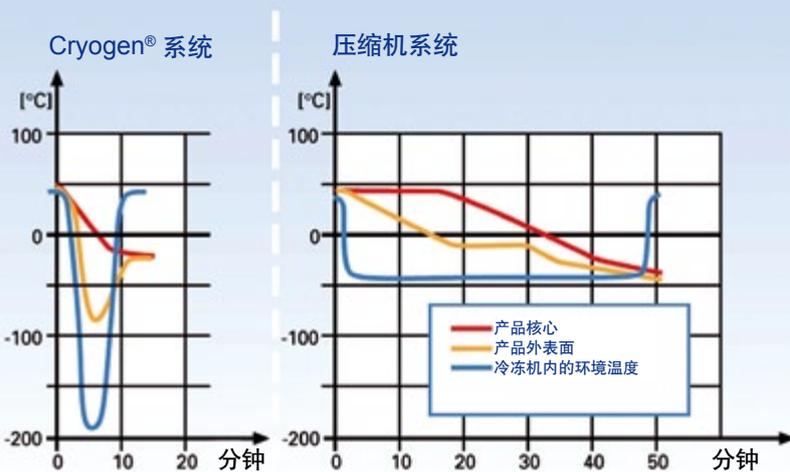


低温冷冻系统

机械冻结装置一般只按照某个特定的冷冻能力而设计，而梅塞尔的 Cryogen®-Rapid 冷冻系统利用液氮或液态二氧化碳能达到非常广泛的冷冻能力范围。



Cryogen®-Rapid 冷冻系统的售价相对较低，非常灵活，易于扩展，而且比同产能的机械系统小许多，亦不需要特殊的民用建筑，例如一个能满足足够用电需求的配电机房等。Cryogen®-Rapid 装置并非固定安装，所以易于运输。装有液氮或液体二氧化碳的储罐可安装在室外。



低温液氮或液体二氧化碳不仅实现高效速冻，而且更经济。在梅塞尔的名为 Cryogen®-Rapid 的低温冷冻应用技术里，产品与这些低温液体直接接触后被冻结。

冻结室内的低温使得少量湿气就能使空气达到水蒸气的饱和状态。在所有的 Cryogen®-Rapid 冻结装置里，这种现象可以防止产品发生干耗和由此产生的不受欢迎的重量损失。特别是，昂贵的或者预制的食品，如肉类、预加工的肉制品、方便食品、烘焙食品、鱼、贝类、芦笋、蘑菇和浆果等能保持新鲜和健康！

