

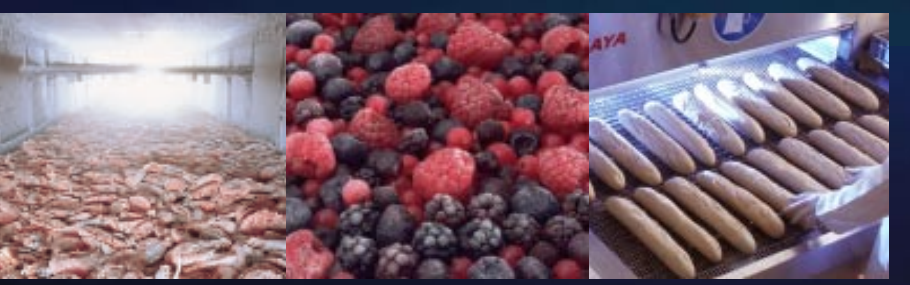


Fördelar med kryogen kylning och frysning:

-) Bevarar kvaliteten
-) Lägre investeringskostnad
-) Låga underhållskostnader
-) Miljövänlig
-) Flexibel
-) Effektiv gasförbrukning

Fördelar med gaspackning:

-) Hämmar kvalitetsförstörande processer
-) Ger förlängd hållbarhet
-) Bevarar kvalitet och färskhet
-) Skonsammare än vakuumpackning
-) Livsmedelsgaserna som används är naturliga beståndsdelar i luften



Air Liquide är med sina bolag i 65 länder inte bara världens största gasföretag, utan även det ledande när det gäller utvecklingen av gaser, utrustning och tillämpningar.

1999 bildades en skandinavisk organisation, där vi tillsammans med våra systerföretag i Danmark och Norge har resurser att erbjuda alla kunder en mycket god service, även över landsgränserna.

Våra kunder finns inom de flesta områden, t ex industri, sjukvård, miljövärd och elektronik.

Vi hjälper dig att utnyttja gasteknikens unika möjligheter på bästa sätt. Från inledande behovsanalys, provkörning, installation och utbildning fram till optimalt intrimmad process. Därutöver kan vi erbjuda en rad olika tjänster inom utbildning, service och underhåll.

Tack vare våra strategiskt placerade produktionsenheter, vår effektiva transportorganisation och mer än 350 försäljningsställen, levererar vi snabbt och säkert över hela Skandinavien.

Kontakta något av våra kontor för ytterligare information.

Lundavägen 147 S-212 24 Malmö Tel 040-38 10 00 Fax 040-93 19 77	Box 58, Malaxgatan 7 S-164 94 Kista Tel 08-444 10 00 Fax 08-750 88 25
--	--

Metallvägen 5 S-435 33 Mölnlycke Tel 031-338 26 30 Fax 031-338 26 41	Energigatan 5 S-721 37 Västerås Tel 021-81 25 00 Fax 021-81 25 18
---	--



Huvudkontor

Air Liquide Gas AB, Lundavägen 151, S-212 24 Malmö
Tel 040-38 10 00, fax 040-43 69 43
www.airliquide.se



Bevara kvaliteten med naturliga medel!

Air Liquide AB, www.airliquide.se, februari 2002.



Vi hjälper dig att öka förädlingsvärdet på dina livsmedel – med luft.

Med luftgasteknikens hjälp erbjuds unika möjligheter att blixtnabbt, skonsamt och effektivt kyla, frysa och skydda livsmedel med luftens egna beståndsdelar.

Kvaliteten hos den äldste bordeaux kan t ex effektivt bevaras med hjälp av en nitrogenkudde som skyddar vinet, och många färdigsallader skulle inte vara möjliga att distribuera utan den modifierade atmosfär som håller salladen fräsch i sin förpackning. Blixtnabbt kan man med hjälp av flytande nitrogen frysa glass, bläckfisk eller musslor utan att kvaliteten påverkas det minsta. Och det finns många andra exempel på hur livsmedelsindustrin världen över kvalitetssäkrar sina livsmedel med våra gasmetoder.

Vid Air Liquides forskningscentra i USA, Japan och Europa pågår ett intensivt utvecklingsarbete. Lägg därtill vår långa internationella erfarenhet så förstår du att vi har en unik erfarenhetsbank att dela med oss av. Om du står inför ett specifikt produktionsproblem har vi med största sannolikhet redan stött på det någon annans i världen.

Välkommen att ta del av våra samlade erfarenheter!





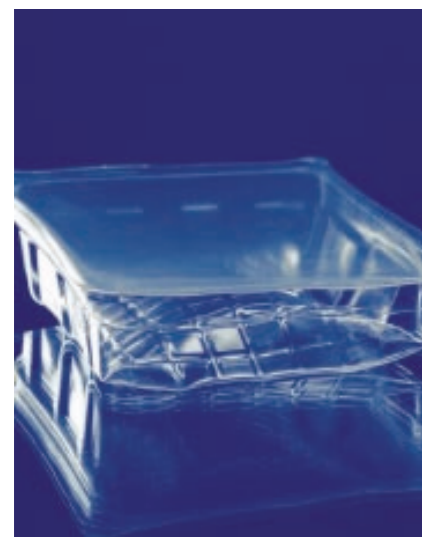
Gas – en ren naturprodukt



Våra gaser används för att på ett naturligt sätt kyla, frysa eller skydda alla slags livsmedel. Flytande nitrogen eller koldioxid kan tack vare sin låga temperatur på -196 °C respektive

-78 °C erbjuda snabb och skonsam nedfrysning eller kylning. I gasform används dessa gaser tillsammans med syre för skyddsgaspackning under varumärket Aligal.

Aligal gör det möjligt att på ett skonsamt sätt förpacka alla slags livsmedel i en modifierad atmosfär som bevarar livsmedlets ursprungliga fräscha kvalitet.



Gasform



Fast form



Flytande form



Vi hjälper dig från idé till färdig process

Räkna med vårt stöd, från den inledande analysen fram till färdig intrimmad process. Vi har lång erfarenhet av att hjälpa våra kunder att utnyttja gasteknikens unika fördelar.



Analys

Tack vare vår samlade internationella erfarenhet och våra kunskaper om livsmedelsindustrins krav och villkor här hemma, kan vi snabbt göra en första bedömning om våra gasmetoder kan erbjuda en intressant lösning. Vi har också möjlighet att vid behov erbjuda ett långsiktigt utvecklingssamarbete kring våra uppdragsgivares processer.

Pilotförsök

Om den inledande analysen visar att de grundläggande förutsättningarna är uppfyllda, har vi möjlighet att erbjuda pilotförsök i labmiljö eller i själva produktionen i begränsad skala. Oftast kan provkörningen genomföras på ett sådant sätt att den inte stör den ordinarie produktionen.

Projektering
Skulle det visa sig att gasapplikationen ska användas permanent i processen hjälper vi gärna till med att projektera en anläggning som uppfyller kraven på arbetsmiljö, driftsäkerhet och ekonomi.

Installation

När systemet ska installeras är det viktigt att rätt material och komponenter används med hänsyn till den gas och de tryck som är aktuella. Våra installatörer har lång erfarenhet och kan dessutom hjälpa till med myndighetsgodkännandet. Installationsarbetet avslutas med tryckprovning och täthetskontroll av systemets alla delar och med att en dokumentation av systemet överlämnas.



Utbildning

Innan anläggningen tas i drift erbjuder vi all berörd personal en snabbutbildning i gas och gasteknik. Detta för att kraven på god arbetsmiljö och säkerhet ska vara tillgodosedda.

Leveranstjänster

Om användaren helt vill "glömma" gasen, kan vi erbjuda olika leveransavtal som innebär att vi tar hand om allt, från att följa gasförbrukningen och se till att gasen fylls på med automatik, till service och underhåll av anläggningen. I vissa fall kan vi, som ett alternativ till traditionella leveranser, även erbjuda produktion av gas på plats i direkt anslutning till förbrukningen.



Nya innovationer och väl beprövad utrustning



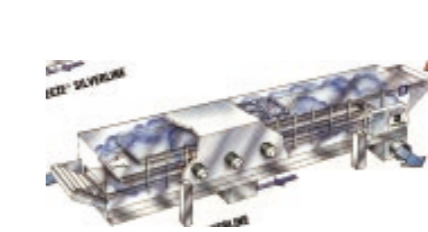
I samarbete med våra kunder har vi utvecklat ett komplett produktsortiment för kylning, skalfrysning och djupfrysning av livsmedel i styck- eller bulkform. I de fall vårt befintliga produktsortiment inte erbjuder den bästa lösningen, har vi resurser att ta fram utrustning som är speciellt anpassad till den aktuella processen.

NÅGRA EXEMPEL på applikationer:

- Atmosfärspackning
- Inertering
- Spargning
- Trycksättning
- Karbonisering
- Kylning
- Frysning
- Coating

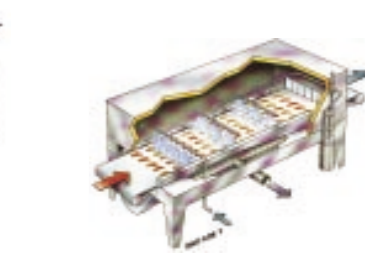
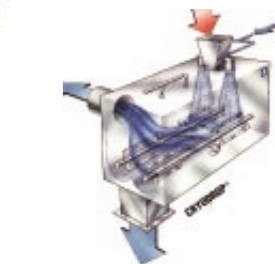
Frystunnel

En frystunnel erbjuder ett effektivt sätt att med flytande nitrogen eller koldioxid frysa eller kyla livsmedel. Produkterna passerar genom en tunnel som enkelt kan anpassas till varierande produktionsflöden genom justering av temperaturen och bandets hastighet.



Specialtunnlar för svåra produkter

Formade, extruderade eller kladdiga produkter, som lätt förlorar sin konsistens och form, kan förbehandlas genom skalytfrysning med flytande nitrogen i en sk Crust Flow-tunnel.



Blandningsfrysare

För blandning av fasta och flytande ingredienser. Frysningen sker med flytande koldioxid eller nitrogen.

Utrustning för kylning

Stabiliserar och kyler produkterna. Håller produkterna kalla längs processlinjen.

