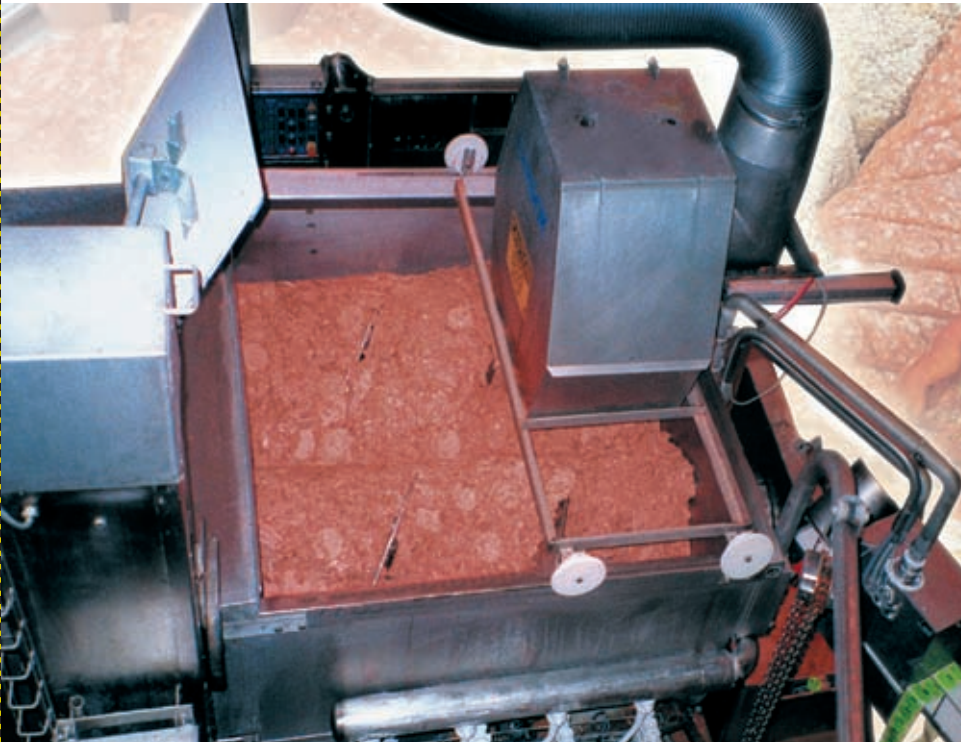


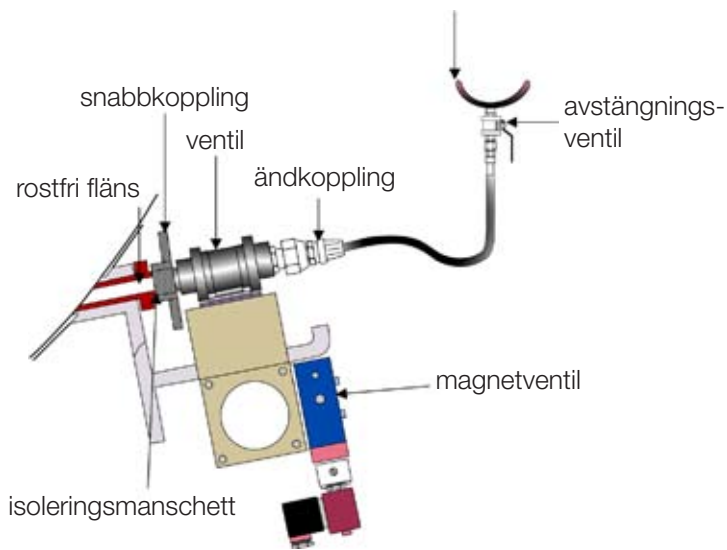
# Bottom injection



Kylning under blandning och malning i livsmedelsindustrin

Bottom injection är den ideala lösningen för att sänka eller bibehålla lämplig temperatur hos kött eller deg- och pasta-liknande produkter under blandning och malning.

Bottom injection är en effektiv och miljövänlig metod där antingen flytande koldioxid eller nitrogen kan användas.



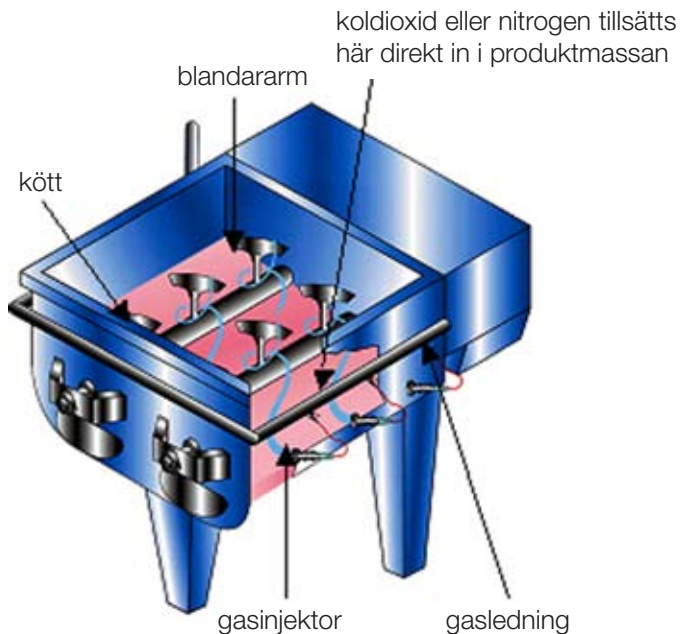
Typisk koldioxidinjektion

### Förbättrar kylningen

- Optimerad och standardiserad kvalitet på produkterna
- Jämn och snabb kylning genom flera injektionspunkter
- Kortare blandningstider
- Effektivt utnyttjande av gas och förbättrad kyleffekt
- Ingen produktfrysning

### Teknikfördelar

- Optimal placering av injektorer
- Exakt injektionsvinkel eliminerar produktfrysning
- Kan installeras på alla konventionella blandare



Blandare med injektorer för gasinjektion

### Underhållsvänlig lösning

- Alla delar är lätt åtkomliga
- Lätt att dela för rengöring
- Användarvänlig, enkel processkontroll

