

Lehdistötiedote

Dan Cake ottaa ensimmäisenä maailmassa käyttöön AGAn palkitun kryogeenisen pakastimen

Tanskalainen elintarvikevalmistaja Dan Cake ottaa ensimmäisenä yrityksenä maailmassa käyttöön AGAn urauurtavan kryogeenisen CRYOLINE® XF -pakastimen. CRYOLINE® XF -järjestelmän pakastuskapasiteetti on markkinoiden paras, ja se peittoaa mekaaniset pakastimet kaikilla osa-alueilla.

Syksyllä 2011 Dan Cake, Skandinavian suurin kakkujen, kääretorttujen ja muffinien valmistaja, päätti laajentaa toimintaansa korkealaatuisten pakastettujen leivonnaisten valmistukseen. Elintarvikkeen laadun säilyminen oli ehdoton vaatimus tuotteiden pakastamisprosessille.

"Pyrimme jatkuvasti optimoimaan tuotteidemme laadun sekä parantamaan sitä entisestään. Vertaamme korkealaatuisia tuotteitamme konditorioiden leivonnaisiin – emmekä tyydy vähempään", kertoo Dan Caken myynti- ja markkinointijohtaja **Harald Kjærgaard**.

Dan Cake valitsi käyttöönsä nestemäiseen tyypeen perustuvan kryogeenitekniikan, joka tarjoaa ylivoimaisen tuotteiden laadun mekaanisiin pakastimiin verrattuna. Investointikustannukset olivat suhteellisen pienet, ja järjestelmä pystyttiin toimittamaan, kokoamaan ja asentamaan nopeasti. Tilaus tehtiin joulukuussa 2011 ja pakastin oli valmis tuotantokäyttöön tammikuussa 2012.

"Tarvitsimme toimivan, tuotantovalmiin pakastusjärjestelmän erittäin nopealla aikataululla", kertoo Dan Caken elintarviketekniikasta ja kunnossapidoista vastaava **Per Bertram**, ja jatkaa: "Siitä, kun pakastin toimitettiin tuotantotiloihimme yhdeksi kappaleeksi koottuna, se oli valmiina testauksen aloittamista varten alle 12 tunnissa."

Dan Cake oli tyytyväinen pakastusprosessin ja pakastetuotteiden laadun testaustuloksiin, ja päätti solmia AGAn kanssa sopimuksen uudenlaisen spiraalipakastimen käyttöönotosta.

Lehdistötiedote

"CRYOLINE® XF -spiraalipakastimen avulla voidaan tuottaa enemmän pakastetuotteita tunnissa kuin olemassa olevilla kryogeenisillä pakastimilla. Sen lisäksi järjestelmä vie lattiapinta-alaa kolmasosan aiemmin markkinoilla olleita järjestelmiä vähemmän. Mekaanisiin pakastimiin verrattuna hyödyt ovat entistäkin suuremmat, kun huomioidaan pakastuskapasiteetin ja tarvittavan lattiapinta-alan suhde", selostaa **Flemming Kay**, Tanskan AGAn elintarviketeollisuusmarkkinasegmentin johtaja. "Dan Cake on myös täysin valmis tuotantomäärien kasvattamiseen; heidän CRYOLINE®-pakastinjärjestelmänsä kapasiteetti on tuplasti heidän nykyisten uuniensa ja tuotantolinjojensa kapasiteettia suurempi", Flemming Kay jatkaa.

Yhteystiedot:

Harri Saviranta

Oy AGA Ab

Yksikön päällikkö

Elintarviketeollisuus

Puhelin: +358 (0)10 242 0512

Matkapuhelin: +358 (0)40 535 7188

harri.saviranta@fi.aga.com

Lehdistötiedote

TAUSTATIEDOT

CRYOLINE® XF parantaa Dan Caken elintarvikkeiden käsittelyä ja tuottavuutta

CRYOLINE® XF -pakastimelle myönnettiin arvostettu Innovation Award -palkinto elintarvikealan CFIA-messuilla Ranskassa vuonna 2011. Se on erittäin suorituskykyinen spiraalipakastinjärjestelmä, joka on suunniteltu suhteellisen suurien tuotantomäärien (2 000–10 000 kg/h) varten. Patentoitu CRYOLINE® XF -tekniikka on kaksi kertaa tavanomaisia kryogeenisiä spiraalipakastimia tehokkaampi.

Lisäksi järjestelmä tarvitsee tilaa lattialta ainoastaan 5 x 8 metriä, joten sekä tuotantokapasiteetti että hyötysuhde ovat olemassa olevia kryogeenisiä spiraalipakastimia paremmat.

CRYOLINE®-pakastimen poikkivirtaustekniikka vähentää pakastusaikaa ja parantaa kryogeenistä tehoa

CRYOLINE® XF -spiraalipakastimen ainutlaatuisessa rakenteessa käytetään AGAn kehittämää, edistyksellistä poikkivirtaustekniikkaa, joka vähentää pakastusaikaa merkittävästi sekä parantaa kryogeenistä tehoa. Sen lisäksi laitteiston koko on perinteisiä ratkaisuja pienempi. Lämmönsiirtokyky on kaksi kertaa olemassa olevia spiraalipakastimia parempi, ja nopea kaasuvirtaus kattaa lähes 100 prosenttia linjaston pakastuspinta-alasta.

Tietoa CRYOLINE® XF -järjestelmästä

Leivonnaisten lisäksi CRYOLINE® XF soveltuu täydellisesti useiden muiden elintarviketuotteiden valmistukseen, kuten lihaproteiinien, valmisruokien sekä kalan ja äyriäisten käsittelyyn. Se soveltuu myös kaikkein hankalimmin käsiteltävien kuumien ja kosteiden tuotteiden, kuten kypsennettyjen siipikarjatuotteiden, kala- ja äyriäistuotteiden sekä eineksien tuotantoon. Kryogeenisen pakastusmenetelmän käyttölämpötila on erittäin alhainen, joten pakastus tapahtuu hyvin nopeasti. Näin tuotteiden laatu ja rakenne säilyvät ja pystytään saavuttamaan korkeat tuotantomäärät. CRYOLINE®-järjestelmien käyttäminen on helppoa. Huoltotarve vähenee, koska järjestelmissä on vähemmän liikkuvia osia kuin esimerkiksi mekaanisissa pakastimissa. CRYOLINE®-järjestelmät ovat hygieenisia ja helppoja puhdistaa, koska niiden ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne on yksinkertainen ja eri osiin pääsee helposti käsiksi.

Lehdistötiedote

Tietoa Dan Cakesta

Tanskalainen Dan Cake on Skandinavian suurin perhekokoisten sokerikakkujen, kääretorttujen ja muffinien valmistaja. Rungas tuotevalikoima sisältää useita mielenkiintoisia ja maukkaita kakkuja, joita myydään Skandinavian lisäksi myös muualla maailmassa. Dan Cake pyrkii kehittämään uusimpien trendien mukaisia uusia tuotteita sekä vastaamaan kuluttajien ja jälleenmyyjien vaatimuksiin. Tähän liittyen Dan Cake on äskettäin esitellyt uuden korkealaatuisten ja pienikokoisten päivittäistuotteiden sarjan. Lisätietoja on Dan Caken Internet-sivuilla osoitteessa www.dancake.dk.

Tietoa AGAsta

AGA valmistaa ja markkinoi teollisuus- ja erikoiskaasuja kaikenlaisiin sovelluksiin ja kehittää – yhteistyössä asiakkaiden kanssa – kokonaisratkaisuja, jotka sisältävät kaasut, prosessiosaamisen, laitteistot ja tarvikkeet sekä palvelut. Parantunut kannattavuus, turvallisuus ja laatu ympäristöasiat huomioiden ovat AGAn asiakaslupauksia. AGAn tuotteet auttavat monia kuluttajia arkensa helpottamisessa ja tehostamisessa. Suomen AGA on osa Linde Groupin Pohjois-Euroopan yksikköä, johon kuuluvat kaikki Pohjoismaat ja Baltian maat.