

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: marco.voeroes@prospero-pr.de

Linde auf der Anuga FoodTec – Halle 10.1/Stand C051 Frische frosten, halten, liefern

Pullach, 11. Januar 2012 – Durchgängige Frische-Konzepte vom Erzeuger bis zum Endverbraucher stellt Linde zur Anuga FoodTec vor. Im Mittelpunkt steht dabei der intelligente Einsatz von Lebensmittelgasen beim Frosten, beim Verpacken und zur Transportkühlung.

So zeigt Linde zwei aktuelle Modelle kryogener Froster: den neuen Spiralfroster CRYOLINE® XF und den Mehrzweckfroster CRYOLINE® CW. Die modular aufgebaute Produktreihe CRYOLINE® ist damit um zwei weitere leistungsstarke Modelle zum IQF-Frosten („Individually Quick Frozen“ – also: einzeln schockgefrostet) mit tiefkaltem Stickstoff (N₂) oder Kohlendioxid (CO₂) reicher. Beide Maschinen sind am Stand als detailgetreue Ausstellungsstücke im Maßstab 1:4 zu erleben.

Das Angebot an maßgeschneiderten Lösungen zur Verpackung von Lebensmitteln unter Schutzatmosphäre (Modified Atmosphere Packing, MAP) ergänzt Linde zur Anuga FoodTec um den MAPAX® LD, eine Anlage zur Verpackungsprüfung. Das weltweit erstmals vorgestellte Verfahren ermöglicht eine hundertprozentige zerstörungsfreie Inline-Überprüfung von MAP-Verpackungen

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: marco.voeroes@prospero-pr.de

auf Dichtigkeit. Als Detektionsgas kommt dabei Wasserstoff zum Einsatz.

Darüber hinaus informiert Linde zur Anuga FoodTec über Trockeneis in zertifizierter Lebensmittelqualität nach ISO 22000:2005. Anwendungsbereiche für das in Pellet- und Nugget-Form lieferbare Eis aus festem CO₂ sind alle Transport- und Verarbeitungsschritte, bei denen das Trockeneis in direkten Kontakt mit dem Lebensmittel kommt wie z. B. bei der Transportkühlung, beim Abstreuen von Fleisch sowie bei der Teig- und Mischertemperierung. Ein innovatives Verfahren speziell zur Behälterkühlung in der Frischelogsitik ist SNOWCOOL[®]. Der Kühleffekt basiert ebenfalls auf der Sublimation von Trockeneisschnee. Mit Fachthemen rund um Frosten, Kühlen und Verpacken mit Lebensmittelgasen sind die Experten von Linde auch in den messebegleitenden „DLG Foren“ der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.) vertreten.

Linde auf der Anuga FoodTec
27.-30. März 2012 – Koelnmesse Köln
Halle 10.1/Stand C051

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: marco.voeroes@prospero-pr.de

Kontakt für Leseranfragen:

Silvia Henke
Vertrieb Marktentwicklung Food

Linde AG — Geschäftsbereich Linde Gas
Seitnerstraße 70 — 82049 Pullach
Tel.: 089.7446-2028
E-Mail: silvia.henke@de.linde-gas.com

www.linde-gas.de

The Linde Group ist ein weltweit führendes Gase- und Engineeringunternehmen, das mit rund 50.000 Mitarbeitern in mehr als 100 Ländern vertreten ist und im Geschäftsjahr 2010 einen Umsatz von 12,868 Mrd. Euro erzielt hat. Die Strategie der Linde Group ist auf ertragsorientiertes und nachhaltiges Wachstum ausgerichtet. Der gezielte Ausbau des internationalen Geschäfts mit zukunftsweisenden Produkten und Dienstleistungen steht dabei im Mittelpunkt. Linde handelt verantwortlich gegenüber Aktionären, Geschäftspartnern, Mitarbeitern, der Gesellschaft und der Umwelt – weltweit, in jedem Geschäftsbereich, jeder Region und an jedem Standort. Linde entwickelt Technologien und Produkte, die Kundennutzen mit einem Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung verbinden. Weitere Informationen über The Linde Group finden Sie online unter <http://www.linde.com>.