

# Congelación y Refrigeración

## Nos comprometemos a ofrecer:

- Coste competitivo para congelación y refrigeración
- Optimización del proceso
- Un programa personalizado de monitorización



## Su Mercado

Con la globalización y los cambios en los hábitos de consumo, muchas empresas alimentarias continúan centradas en la innovación y en mantener sus costes bajo un control estricto para minimizar el impacto en sus márgenes de beneficio por la subida de precios de materias primas, energía y consumibles. Los procesos que integran la criogenia continúan teniendo un papel vital en el procesado de alimentos ya que pueden ofrecer resultados destacables a la hora de abordar aspectos como la seguridad alimentaria y el desperdicio en distintos tipos de alimentos. La criogenia también es conocida por mejorar la calidad de los productos, la capacidad de producción y la flexibilidad del proceso mientras ofrece un coste competitivo de refrigeración y congelación. Manejar y optimizar adecuadamente su proceso criogénico puede ser un desafío, sin embargo, la oferta **Nexelia para congelación y Refrigeración** puede proporcionarle una solución sencilla para el control de costes y un nuevo nivel de rendimiento operacional.

## Su solución

**Nexelia para congelación y Refrigeración** es una solución completa que combina lo mejor de los gases ALIGAL™ de Air Liquide, los equipos de aplicación y el servicio de soporte técnico junto con un **Servicio de Prestaciones** personalizado para la optimización de su proceso criogénico. Esta oferta ha sido diseñada para las empresas que procesan alimentos y que necesitan un coste competitivo en congelación y refrigeración para sus productos alimentarios. Con Nexelia, definimos los resultados juntos y comprometemos nuestro empeño para poder alcanzarlos.

## Nuestro compromiso

### • Gestión mejorada de sus costes de congelación y refrigeración

Air Liquide garantizará la verificación periódica de sus costes de congelación y refrigeración a través del nuevo Servicio de Prestaciones. Le ofreceremos un valor comparativo o de referencia de consumo de gas y le asistiremos de forma periódica con la monitorización y optimización de su consumo de gas.

### • Información y apoyo periódico

Asistencia en la puesta en marcha y formación operativa personalizada por parte de nuestros técnicos expertos, con instrucciones para la mejora de la productividad, el proceso, la seguridad y la limpieza.

Sus operarios de planta y personal de mantenimiento serán informados periódicamente en base a los resultados de nuestros programas de auditoría 1) del Proceso y 2) de Instalación de gas y del Equipo de Aplicación. Además, Air Liquide se comprometerá a una reunión anual para evaluar su progreso en el Servicio de Prestaciones y asegurar que sus objetivos de consumo criogénico se cumplen.

### • Iniciativas de mejora continua

Nuestros programas mejorados de auditoría ofrecerán información in-situ a sus operarios de planta y personal de mantenimiento para recomendar oportunidades de optimización del proceso, reducción de costes, y mejora continua, específicamente teniendo en cuenta su sistema criogénico.

# Nuestra oferta

Nexelia para Congelación y Refrigeración consta de:

• **Suministro de ALIGAL 1 (Nitrógeno líquido) o ALIGAL 2 (Dióxido de carbono líquido):**

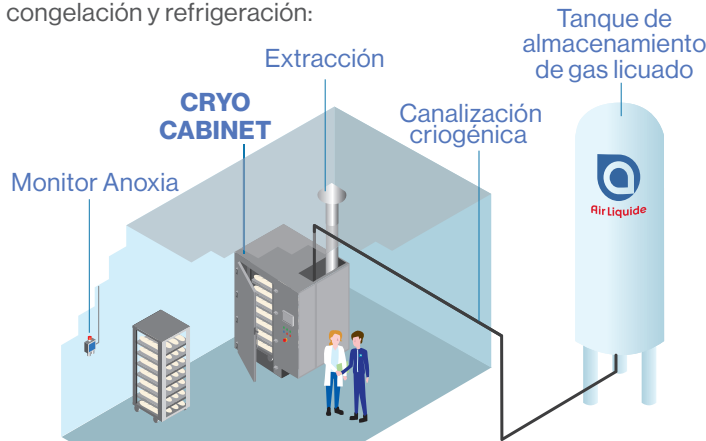
ALIGAL™ es una marca de Air Liquide para aquellos gases que cumplen con las especificaciones de calidad alimentaria y con las reglamentaciones y estándares de la industria, incluyendo la certificación APPCC para producción, almacenamiento y distribución.

• **Expertise de Proceso y Servicio:**

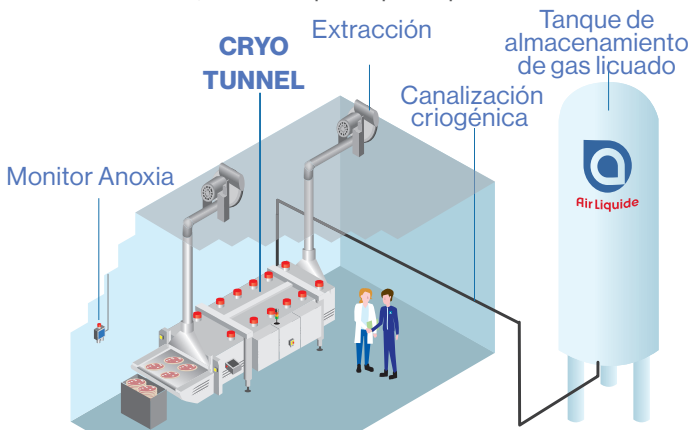
Air Liquide le ofrece el soporte completo de nuestros expertos técnicos en aplicaciones alimentarias desde el diseño de la instalación y la puesta en marcha de la solución hasta la optimización continuada de su proceso a través del Servicio de Prestaciones.

• **Equipos de Aplicación de última generación::**

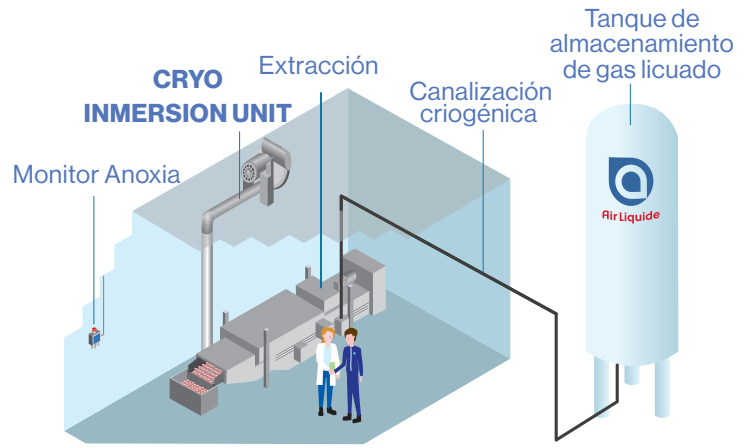
Air Liquide dispone de una amplia variedad de equipos criogénicos de aplicación para satisfacer sus necesidades de congelación y refrigeración:



- **CRYO CABINET** para cualquier proceso por lotes que necesite versatilidad para refrigerar, congelar o endurecer de forma eficiente, casi cualquier tipo de producto alimentario.



- La gama **CRYO TUNNEL** para cualquier proceso en continuo que necesite versatilidad para enfriar, congelar o endurecer diferentes tipos de productos alimentarios asegurando a la vez una calidad excepcional en el producto.



- **CRYO IMMERSION UNIT** para cualquier proceso de congelación IQF que necesite la versatilidad para la congelación rápida individual o congelación superficial de productos alimentarios pequeños, troceados, pegajosos, deformables, líquidos o semilíquidos.

Nuestra gama de equipos de aplicación es ideal para aquellos fabricantes que necesiten mayor productividad, excelente eficiencia criogénica, un diseño higiénico mejorado, facilidad de operación y mantenimiento con una mínima inversión y mínimos costes de instalación.

## Caso práctico:

Congelación IQF de elaborados cárnicos de ave (Cocinados, Loncheados)

Optimizar el proceso IQF para alcanzar un consumo objetivo de CO<sub>2</sub> de 1 kg/kg para una nueva instalación de un CRYO TUNNEL- ZR2 para elaborados cárnicos de ave (cocinados y loncheados)

Servicio de Prestaciones	Problemas previos	Optimización
Configuración de Recetas	Los operarios cambiaban manualmente los parámetros de congelación sin documentación alguna	Configuración de las recetas para cada producto para consistencia en la operación y con documentación
Formación	Mínima formación de Seguridad y Operación y sin ningún tipo de documentación	Formación personalizada en Seguridad y Operación de operarios y personal de mantenimiento con documentación
Auditoría de Proceso	No existía una comparativa o referencia de consumo ni documentación de los parámetros de operación	Se proporcionan recomendaciones y documentación basada en la auditoría atendiendo a las desviaciones frente a los parámetros originales
Auditoría de Instalación de gas y Equipos de Aplicación	La aceptación del cliente de los equipos y de la instalación no estaba documentada	Se documenta la configuración de la instalación y se proporcionan recomendaciones para la optimización de los equipos y la configuración del sistema de extracción de gas
Seguimiento Revisión	No se hacían revisiones periódicas del rendimiento de los equipos de proceso	Revisiones periódicas del objetivo de consumo, auditorías, problemas operacionales, configuración de recetas, programas de formación, documentación y la determinación de los próximos pasos y acciones

### Contacto

AL Air Liquide España, S.A.  
Paseo de la Castellana, 79  
28046 Madrid

industrial.airliquide.es

