

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ – МОДЕРНИЗИРОВАННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

ОктоФрост™ бы создан с целью заморозки фруктов и ягод. Уже после первых 10 установок стало ясно, что мы можем добиться более высоких результатов, лучшего внешнего вида продукта и меньшего образования комков, чем у наших коллег с конвейерными IQF туннелями.

Спустя 8 лет, после многих успешных установок, мы получили огромные знания о том, как ОктоФрост™ будет вести себя при заморозке различных продуктов во всем мире.

Характеристики, необходимые для получения высокоэффективного производства, просто не могут быть встроены в конвейерный морозильник, сам факт присутствия конвейерной ленты тормозит необходимые для этого функции.

Клубника



Заморозка клубники уже много лет успешно проводится на ОктоФрост™. Типичные характеристики продукта, замороженного на ОктоФрост™, это лучший внешний вид и значительное снижение поверхностной воды.

Производственные пластины на ОктоФрост™ не деформируют ягоду. Конвейерная же лента делает ягоду плоской.

Половинки и дольки также прекрасно замораживаются на ОктоФрост™.

Малина



На фото изображена ягода малины хрупкого сорта Туламин на выходе после заморозки на ОктоФрост™.

Мы пришли к выводу, что чем нежнее ягода, тем больше заметна разница между заморозкой на ОктоФрост™ и конвейерном IQF морозильнике.

Типичный показатель для крошки – ниже 1%. На морозильниках с конвейерной лентой - 10%.

Процентное содержание выхода первоклассной ягоды зависит от сорта, степени зрелости и температуры на входе. Выход ягоды на ОктоФрост™ всегда выше или намного выше, и внешний вид продукта - лучше.

Банан



Дольки банана на выходе. Нам удается заморозить на ОктоФрост™ дольки банана с уровнем BRIX 23 и температурой на входе +23° С без комков или с очень низким образованием комков.

Этот продукт используется для йогурта или как наполнитель для кремов. При производстве продукта наилучшего внешнего вида требуется регулировка и наблюдение за температурой на входе, а также отбор сырья.

Ежевика



При заморозке ежевики нам удалось получить более круглый продукт с более естественной формой. Цвет продукта после заморозки более привлекателен, чем при заморозке на конвейерных установках IQF.

Комментарий нашего потребителя.: ” Когда я открываю коробку я сразу могу видеть, если эта ягода была заморожена на ОктоФрост™ или на установке с конвейерной лентой”. Выше цены за продукт, замороженный на ОктоФрост™, которому отдают предпочтение покупатели, получить невозможно, но я все равно продаю”.

Яблоки в кубиках



Основной успех, которого мы достигли, это заморозка кубиков без образования комков.

Кубики размером 6-10 мм очень легко замораживать на ОктоФрост™. Этого практически невозможно добиться на фризере конвейерной лентой”.

Мы также замораживаем кубики размером до 3 мм

Черника



Продукт легко подвергается заморозке. ОктоФрост™ используется как рабочая лошадь для достижения высокого выхода и низкой дегидратации.

Одно из интересных применений туннеля - снизив температуру на выходе до - 36°C можно ускорить удаление ножек с ягоды.

Вишня



Ягоды вишни без косточек производятся в Сербии и Турции.

Вишня без косточек успешно замораживается на ОктоФрост™ даже перезревшая или с более высокой температурой на входе, чем рекомендуется

Кубики киви



Благодаря возможностям ОктоФрост™ у нас есть потребители, которым удалось сделать производство замороженного киви своим звездным продуктом.

Причиной успеха является качество продукта, внешний вид и тот факт, что кубики сохраняют свою форму.

Манго



Продукт успешно замораживается на ОктоФрост™.

Мы замораживаем кубики размером 6-8 мм без формирования комков или поверхностных повреждений.

Мирабель



Мирабель, маленькие французские сливы, замораживаются без косточек в половинках Диаметр 22 мм.

Трейдеры и члены клуба ОктоФрост™

Присылайте Вашу заявку, и мы будем рады сообщить Вам контакты, где Вы можете приобрести продукты индивидуальной шоковой заморозки высшего качества.