

# OctoFrost™

IQF PROCESSING SOLUTIONS



OctoFrost™  
IQF PROCESSING SOLUTIONS



OctoFrost™ luôn luôn phát triển từ những kinh nghiệm trên lãnh vực này, cũng như các yêu cầu mới từ phía khách hàng.

Chúng tôi hoạt động dựa trên các giá trị tân tiến, với PHƯƠNG THỨC hoạt động dựa trên một nền tảng chung: Kinh doanh, thiết kế, quản lý dự án, dịch vụ hậu mãi, lắp đặt tại xưởng và cung cấp linh kiện dự phòng. Điều này giúp cho liên kết nội bộ trở nên nhanh chóng và thuận tiện.

# **IQF by OctoFrost™**

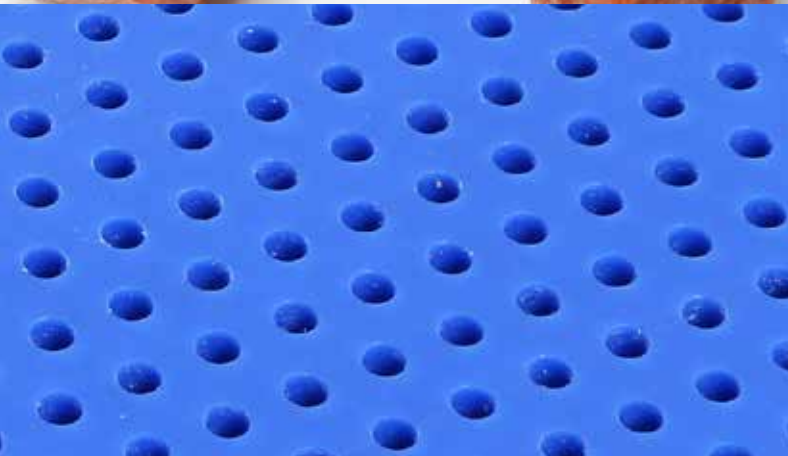
**OctoFrost là một nhà cung cấp máy cấp đông IQF được công nhận trên toàn cầu.**

**Một vị thế mà chúng tôi luôn giữ vững bằng cách lắng nghe những nhu cầu của khách hàng, và cải tiến chúng cho những thiết kế mới nhất của IQF.**

**Với đội ngũ nhân viên lành nghề và đầy nhiệt huyết của chúng tôi luôn đi tiên phong, nhằm đáp ứng & thỏa mãn tất cả nhu cầu của khách hàng.**

**Phần thưởng mà chúng tôi nhận được là những đơn hàng tiếp tục tăng, cũng như niềm tin tưởng giới thiệu từ nhiều khách hàng trên toàn thế giới.**

**OctoFrost™ không chỉ là một sản phẩm xứng đáng để mua. Thông qua tương tác với các công ty thương mại trên toàn cầu, chúng tôi đã và đang hỗ trợ khách hàng mua các sản phẩm chất lượng cao và tân tiến nhất của OctoFrost™.**



**Giá trị sản phẩm bán ra sẽ được nâng cao bởi chất lượng Hình dạng và bề mặt của sản phẩm tốt hơn**

### **Bề mặt sản phẩm tự nhiên**

Phương pháp tạo tầng sôi độc quyền của OctoFrost™ làm tăng màu sắc tự nhiên và hình dáng sản phẩm. Sản phẩm được lơ lửng tự do dưới tác động của áp lực dòng khí lưu chuyển của máy cấp đông, đó là lý do mang lại vẻ đẹp tự nhiên của sản phẩm.



Với sản phẩm chất lượng cao cùng với hình dáng tuyệt hảo đáng để tiêu thụ với một mức giá đặc biệt.



## Những sản phẩm đông lạnh này nhìn còn tốt hơn cả một sản phẩm tươi

Ngài Fernando Prado  
Responsible Division Berries  
Citromax SACI



### Dung tích cao

Những sản phẩm lơ lửng tự do trên các tấm sàn, thoát những luồng nhiệt từ bên trong và lấy lại thể tích và hình thức tự nhiên

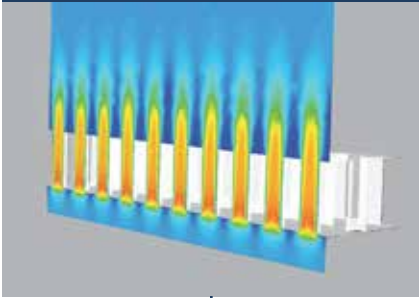
Dung tích của những sản phẩm được làm đông từ OctoFrost™ làm đầy những thùng chứa hơn rất nhiều. Đó là một điều tất yếu - Cả khách hàng lẫn người tiêu thụ sản phẩm đều tận hưởng những sản phẩm toàn vẹn này.

### Màu sắc

Sự kết hợp của việc phối khí tuyệt vời và giảm thiểu tỷ lệ mất nước trong sản phẩm OctoFrost™ tái tạo và tăng cường màu sắc tự nhiên của thực phẩm đông lạnh. Bề mặt được bảo vệ bởi một lớp băng trong suốt, tăng cường hình thức của sản phẩm cũng như kéo dài thời gian giữ chúng.

### Khu vực cấp đông

Có thể điều chỉnh cho sự tuần hoàn không khí, lưu thông khí hay tạo tầng sôi từ tấm Sàn (Bedplate) được bất cố định.



### Để dàng thay thế các tấm sàn (Bedplate),

Để phù hợp cho các loại sản phẩm khác nhau.



### Nước vệ sinh cho dàn lạnh

Tia nước áp cao sẽ làm sạch các vết đọng, ổ sau quá trình sản xuất.



### Giảm không gian sàn

OctoFrost™ chỉ cần một không gian lắp đặt nhỏ, bởi được đưa đến nguyên kiện và sẵn sàng cho việc lắp đặt chỉ trong vài ngày.

### Chỉ có rất ít chi tiết chuyển động

Tạo nên một máy cấp đông đáng tin cậy, cũng như giảm thiểu quá trình bảo trì.

### Tia khí phá tan băng dàn lạnh

Dòng khí tốc độ cao sẽ phá tan lớp tuyết bám trên bề mặt dàn lạnh mà được tạo ra trong quá trình cấp đông sản phẩm.

### Dàn lạnh thiết kế đặc biệt

OctoFrost™ được trang bị với một dàn lạnh có hiệu suất cao, được thiết kế bởi các công nghệ mới nhất cho phép kéo dài thời gian giữa hai lần xả tuyết.

### Đễ dàng vận hành bởi bảng điều khiển PLC

Được thiết kế khoa học và thân thiện, OctoFrost™ trang bị một màn hình cảm ứng màu, nhằm đơn giản hóa quá trình vận hành và cung cấp nhiều tính năng lập trình thông minh.



### Máy tạo bột

Chất tẩy tạo bột được đưa vào luồng khí hơi từ quạt, và được đưa đến tất cả các bộ phận trong máy.

### Quạt hiệu suất cao

Tốc độ của quạt với công nghệ tân tiến được kiểm soát độc lập với từng vùng cấp đông.

Thêm vào đó, Cải tiến thiết kế giảm tiêu thụ điện năng trong buồng đông, cũng như trong hệ thống lạnh.



## Gần như thành phẩm không hề bị mất nước

Stephan Keck, Keck Spezialitäten GmbH

Sự tách rời sản phẩm ở mức độ cao nhất giúp cho tỷ lệ sản phẩm bị vỡ vụn ở mức thấp nhất, làm giảm thiểu sự hao hụt cấp đông.



## Chất lượng thành phẩm cao làm tăng lợi nhuận của bạn

## Tầm quan trọng của năng suất cao

Năng suất cao hơn có nghĩa là khối lượng thành phẩm cấp đông nhiều hơn với cùng một nguồn nguyên liệu, nguồn nhân lực và năng lượng được đưa vào. OctoFrost™ làm tăng năng suất của bạn ít nhất 1,5–3 %, và đối với nhiều sản phẩm, thậm chí con số này có thể còn cao hơn.

Với công suất sản phẩm khổng lồ của nhà máy đưa vào buồng đông của bạn mỗi năm, năng suất cao hơn chắc chắn là một cách hiệu quả nhất để tăng lợi nhuận của bạn - từ ngày đầu và cho tất cả những năm sau này.





## Mất nước

Các thiết kế của OctoFrost™ dựa trên nhiều năm kinh nghiệm, phương pháp khoa học và thử nghiệm kỹ lưỡng.

Các luồng không khí phức hợp và tỷ lệ áp lực đã được kết hợp để làm giảm sự mất nước sản phẩm và ngăn ngừa việc hình thành lớp tuyết bám trong buồng cấp đông. Áp dụng trên tất cả các lĩnh vực ứng dụng, tỷ lệ đọng tuyết là dưới 0,5 %.

## Giảm thiểu sự hình thành khối đông và mảnh

Với sự ổn định của việc tạo tầng sôi, dòng khí lưu thông mạnh mẽ và được kiểm soát tại OctoFrost™, kết hợp với tấm sàn độc đáo, chống sự hình thành việc sản phẩm dồn lại với nhau trong khối. Hơn nữa trong quá trình làm lạnh, sự ổn định của việc làm sôi sản phẩm đảm bảo một sự di chuyển an toàn của sản phẩm, tránh thiệt hại và gây vỡ ra thành mảnh.



OctoFrost™ thách thức phương pháp truyền thống được sử dụng trên thị trường máy IQF. Đồng thời, Octofrost cũng rất dễ dàng làm sạch.



## An toàn thực phẩm với OctoFrost™

## Tính năng làm sạch

Hai trong số các tính năng chính khi thiết kế các OctoFrost™ là an toàn thực phẩm và khả năng làm sạch. OctoFrost™ có thể được làm sạch với kết quả hoàn hảo, ngay cả với giới hạn thời gian.

Thiết kế của chúng tôi đáp ứng - và vượt qua - tất cả các tiêu chuẩn quốc tế cho Thiết bị chế biến thực phẩm.

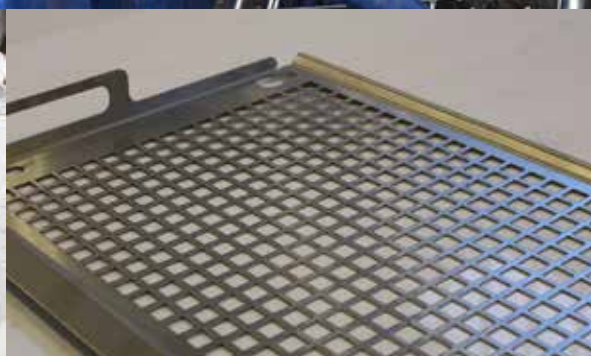


“

**OctoFrost™ là máy cấp đông duy nhất trên thị trường có thể ngăn một số loại vi khuẩn.**



Đễ dàng loại bỏ và làm sạch bên ngoài thiết bị cấp đông, các tấm sàn làm giảm thời gian ngưng hoạt động mà vẫn không ảnh hưởng an toàn thực phẩm.



## **Đễ dàng tiếp cận**

Chưa bao giờ có một máy cấp đông lạnh được làm sạch đễ dàng và nhanh hơn. Mỗi bề mặt, trên từng chi tiết đều đễ dàng tiếp cận, với các thiết kế hoàn toàn mở. Các tấm sàn đợc làm sạch bên ngoài máy cấp đông và tất cả các bộ phận khác có thể đợc tiếp cận đễ dàng nhằm làm sạch vi khuẩn và kiểm soát, kiểm tra kỹ lưỡng.

## **Thiết kế đơn khối**

Đợc làm bằng vật liệu không hút ẩm, các OctoFrost™ có thiết kế độc đáo với hình bát giác đơn khối.

Đợc thiết kế sẵn sàng để lắp đặt, máy cấp đông đợc làm tròn góc và bề mặt bằng, dốc về phía khu vực thoát nước.

## Bạn được gì?

OctoFrost™ là một máy cấp đông IQF gọn gàng với hiệu suất cao.

Điều này mang tới rất nhiều lợi thế cho người sử dụng.

### Trong giai đoạn đầu tư và dự án

- Giảm thiểu Diện tích sàn cho khu vực máy cấp đông và chế biến
- Mặt bằng cho hệ thống lạnh nhỏ nhất nhưng đạt được công suất cấp đông như mong muốn
- Không cần giá đỡ và dễ dàng di chuyển
- Thời gian lắp đặt chỉ cần vài ngày

### Trong thời gian hoạt động

- Tiêu thụ điện năng ít hơn 20-30 %
- Cần ít nước hơn để làm sạch và xả tuyết
- Rất ít bộ phận chuyển động trong máy cấp đông, giúp giảm thiểu việc bảo trì
- Xả tuyết và vệ sinh nhanh

### An toàn thực phẩm

- Tấm sàn có thể tháo lắp dễ dàng để làm sạch bên ngoài thiết bị cấp đông
- Dễ dàng tiếp cận đến mọi ngóc ngách của máy cấp đông
- Các góc bo tròn và bề mặt bằng, giúp việc làm sạch dễ dàng hơn
- Tất cả các vật liệu là thép không gỉ ( Inox), nhôm hoặc nhựa Food Grade
- Vật liệu cách nhiệt không hút ẩm

### Lợi ích

- Giảm tình trạng mất nước của sản phẩm
- Động tuyết đặc biệt thấp
- Giảm sự hình thành khối và mảnh sản phẩm
- Tăng cường màu sắc và bề mặt sản phẩm tự nhiên
- Lấy lại khối lượng, kích thước tự nhiên của sản phẩm

Hãy nhớ rằng, với số lượng lớn các sản phẩm đi qua thiết bị cấp đông, mỗi biến động năng suất đều ảnh hưởng tương ứng đến lợi tức hàng năm của bạn. Bằng cách sử dụng OctoFrost™ bạn có thể tăng lợi tức của bạn lên vài phần trăm. Ngoài ra, sản phẩm được cấp đông từ OctoFrost™ thường được bán với mức giá cao cấp, tiếp tục làm tăng lợi nhuận của bạn.

Liên hệ với chúng tôi và chúng tôi sẽ giúp bạn tính toán: bạn có thể làm tăng năng suất lên bao nhiêu với một máy cấp đông OctoFrost™.