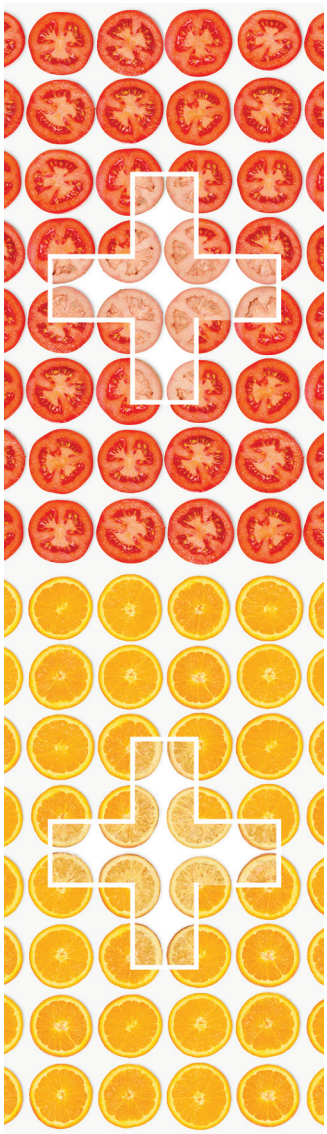
Engineering for a better world.



GEA Freeze Dryer Teknolojileri

Günümüz tüketicileri; taze gıdalar kadar doğal görünen, lezzetini koruyan, besin değeri yüksek, kolay hazırlanabilen ve soğuk zincire ihtiyaç duymadan güvenle saklanabilen ürünleri tercih etmektedir. Freeze drying (dondurarak kurutma) teknolojisi, bu beklentileri karşılayan en gelişmiş gıda işleme yöntemlerinden biridir.

Dondurarak kurutma prosesi sayesinde ürünlerin doğal görünümü, aroması, dokusu ve temel besin değerleri korunurken; karbonhidratlar, proteinler, vitaminler ve mineraller büyük ölçüde muhafaza edilir.



Freeze Drying Teknolojisinin Avantajları

- Uzun raf ömrüne sahip stabil ürünler elde edilir.
- Oda sıcaklığında depolama imkânı sayesinde soğuk zincir ihtiyacı ortadan kalkar.
- Düşük ürün ağırlığı, lojistik ve nakliye maliyetlerini önemli ölçüde azaltır.
- Ürünlerin doğal renk, şekil ve lezzeti korunur.
- Katma değeri yüksek son ürünler üretilir.

GEA RAY™ Plus Freeze Dryer sistemleri; meyve ve sebzelerden hazır yemeklere, kahveden aromatik bitkilere, et ve su ürünlerinden evcil hayvan mamalarına kadar çok geniş bir ürün yelpazesinde üstün performans sunmaktadır.

GEA, 1960'lı yıllardan bu yana endüstriyel freeze drying teknolojilerinde dünyanın önde gelen çözüm sağlayıcıları arasında yer almaktadır. Meyve-sebze işleme, hazır yemek üretimi, bakteri kültürleri, kahve ve evcil hayvan mamaları gibi birçok sektörde yüzlerce tesis GEA teknolojileriyle faaliyet göstermektedir.

Günlük 3 kg'dan 575 kg'a kadar kurutulmuş ürün kapasitesi sağlayabilen sistem seçenekleri ile yatırımcıların büyüme planlarına uygun çözümler geliştirmektedir.

Dünya genelinde onlarca yıllık proses ve mühendislik deneyimine sahip olan GEA, müşterilerine yalnızca ekipman değil, aynı zamanda güvenilir ve sürdürülebilir üretim çözümleri sunmaktadır.

GEA RAY™ Plus teknolojisi, işletmelerin rekabet avantajı elde etmelerine yardımcı olmak amacıyla geliştirilmiştir. GEA Conrad ™ teknolojisi ise, sürekli ve uzun süreli üretim yapmak amacıyla geliştirilmiştir.



GEA RAY™ Plus Sistemlerinin Sağladığı Kazanımlar

- Ürün kayıplarını minimize eder.
- Enerji tüketimini azaltır.
- İşçilik maliyetlerini düşürür.
- Tesis güvenilirliğini ve çalışma sürekliliğini artırır.
- Kullanıcı dostu ve esnek yapısıyla farklı ürünlerin işlenmesine olanak tanır.

GEA'nın global servis ağı; mühendislik çözümleri, proses optimizasyonu, yedek parça ve teknik destek hizmetleriyle tesisinizin yaşam döngüsü boyunca yanınızda olmaya devam eder.

GEA, sadece ekipman sağlayıcısı değil; aynı zamanda ürün geliştirme ve fizibilite çalışmalarında da müşterilerinin çözüm ortağıdır.

Dünya genelindeki uygulamalar göstermektedir ki GEA RAY™ Plus teknolojileri; işletmelerin büyümesine, ürün çeşitliliğini artırmasına ve gıda kayıplarını azaltmasına önemli katkılar sağlamaktadır. Türkiye'nin farklı bölgelerinde faaliyet gösteren üreticiler, fazla üretimlerini yüksek katma değerli freeze dried meyve ve sebzelere dönüştürerek yeni pazarlara ulaşabilmektedir.

GEA, Ar-Ge çalışmalarından endüstriyel üretime kadar farklı ihtiyaçlara cevap verebilen geniş bir ürün portföyü sunmaktadır.

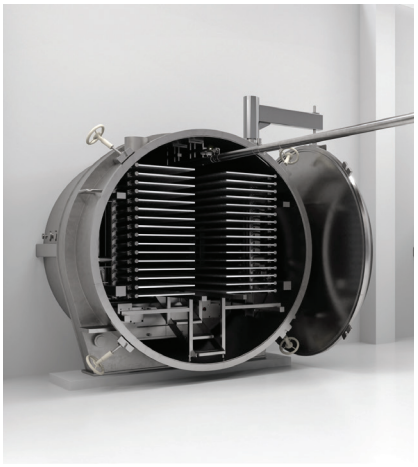
Günlük 3 kg'dan 575 kg'a kadar kurutulmuş ürün kapasitesi sağlayabilen sistem seçenekleri ile yatırımcıların büyüme planlarına uygun çözümler geliştirmektedir.

GEA'nın freeze drying alanındaki 70 yılı aşkın araştırma ve mühendislik deneyimiyle geliştirilen yeni nesil patentli RAY™ Plus sistemi, büyük ölçekli üretim operasyonlarını bir üst seviyeye taşımaktadır.

Yeniden tasarlanan kurutma odası yapısı sayesinde:

- Kaynak kullanımı optimize edilir.
- İşletme maliyetleri azaltılır.
- Aynı kurulum alanında mevcut RAY™ Plus modellerine kıyasla **%30'a kadar daha yüksek kapasite** elde edilir.
- Ek alan ihtiyacı olmadan daha yüksek üretim miktarlarına ulaşılır.

RAY™ Plus Boyutu	125	175
Kabin başına tepsi sayısı	300	400
Toplam tepsi alanı	114 m²	152 m²
Maksimum süblimasyon	285 kg/sa	380 kg/sa
Devredeki kondenser sayısı	3	3
Ortalama süblimasyon		
Parti kapasitesi	1.800 kg/parti	2.400 kg/parti
Günlük işlenebilecek ürün miktarı (ahududu örneği)	2.700 kg/gün	3.600 kg/gün
Günlük çıktı	431 kg/gün	575 kg/gün
Soğutma sıcaklığı	-32 °C	-38 °C
Süblimasyon için kompresör tüketimi	0,50 kWh/kg	0,61 kWh/kg
Süblimasyon için toplam tüketimi	1,70 kWh/kg	1,81 kWh/kg



Daha fazla bilgi edinmek için;
www.gea.com

+90 530 389 10 68
+90 232 877 21 10