



LİNDE GAZ
Antalya, Şubat 2015

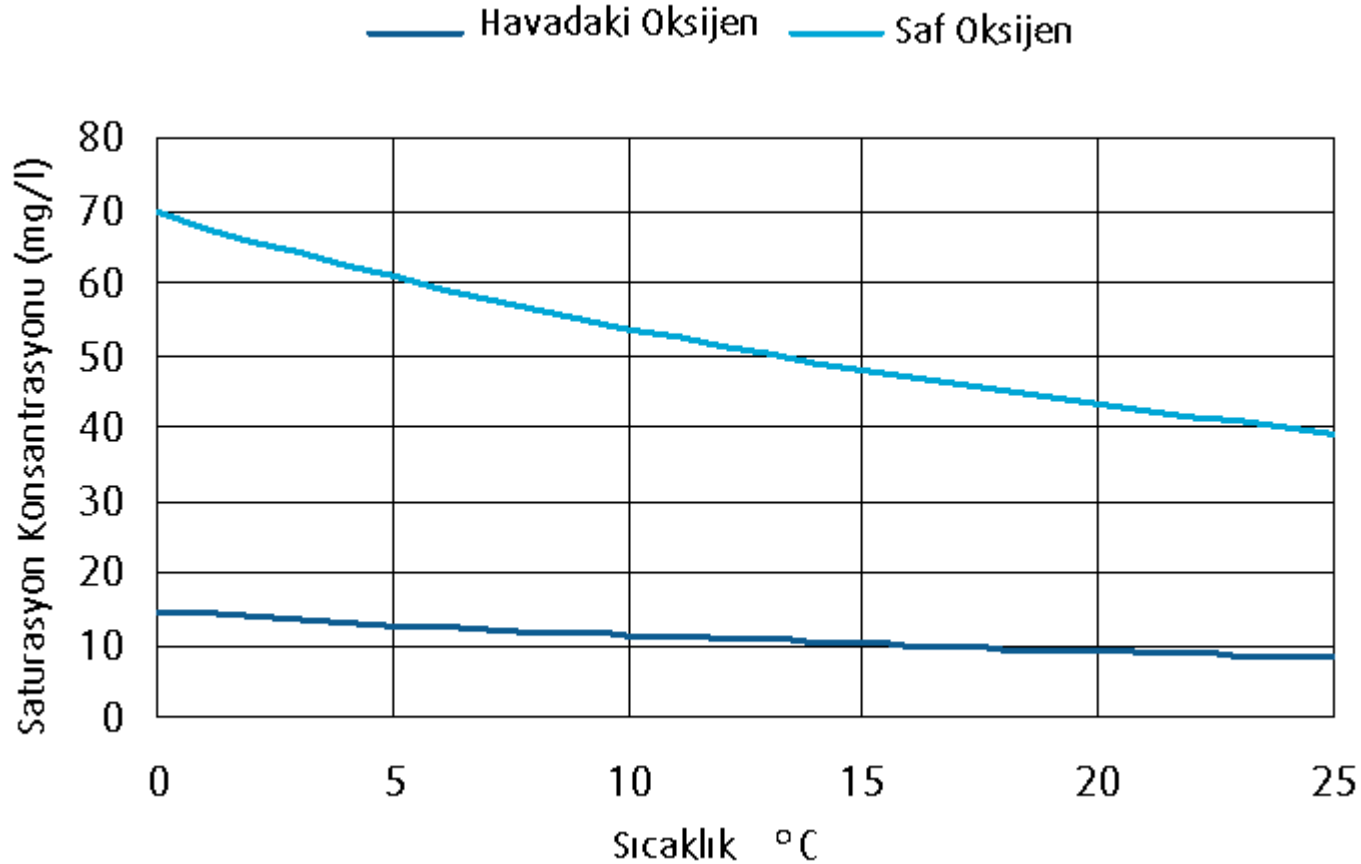
Balıkçılık Uygulamaları

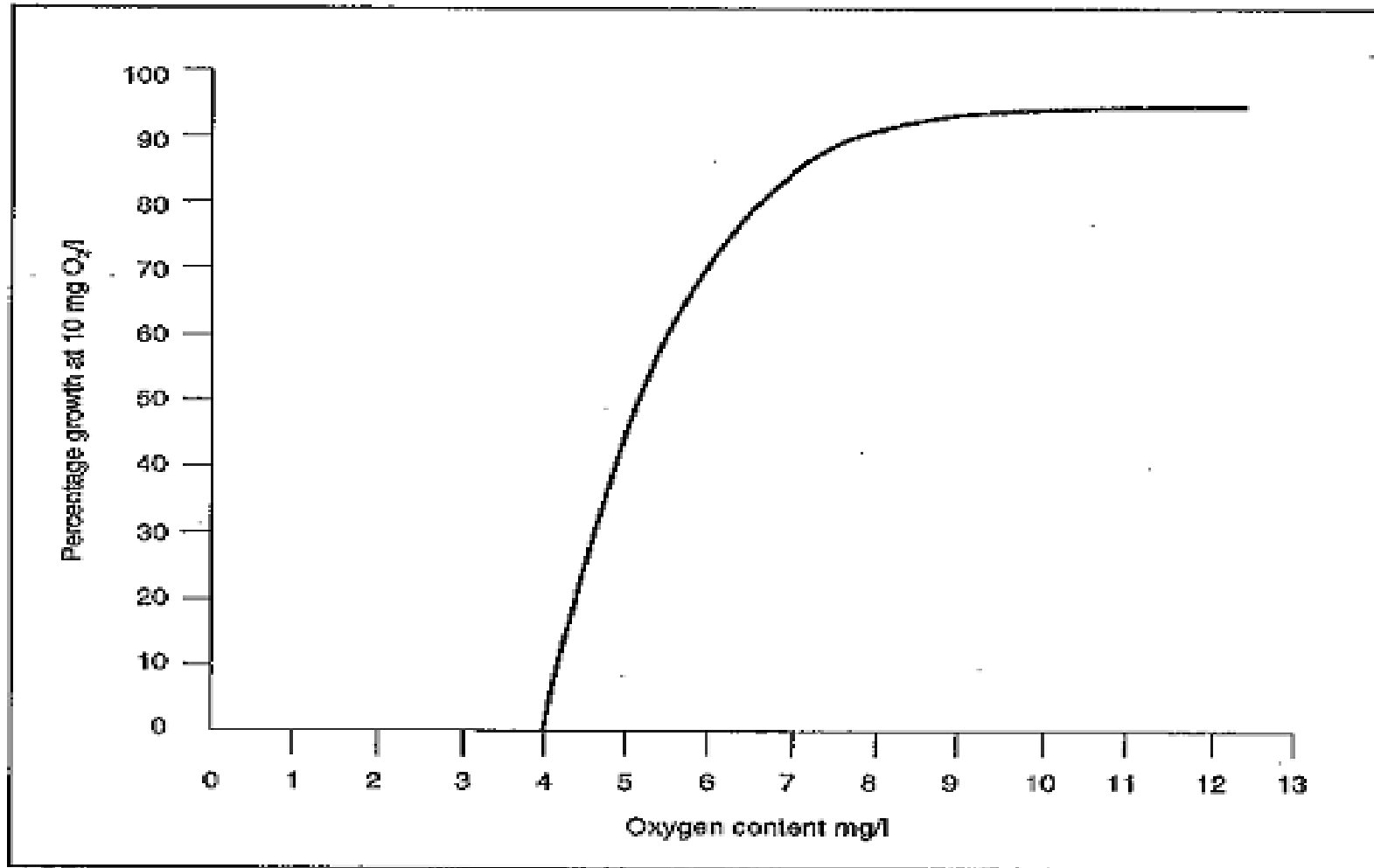
«Sucul canlıların yaşamsal faaliyetlerini sürdürmesi için gerekli oksijen'in suda çözünmüş miktarını arttırmaktır.»

Oksijen Saturasyonu ;(mg/l)

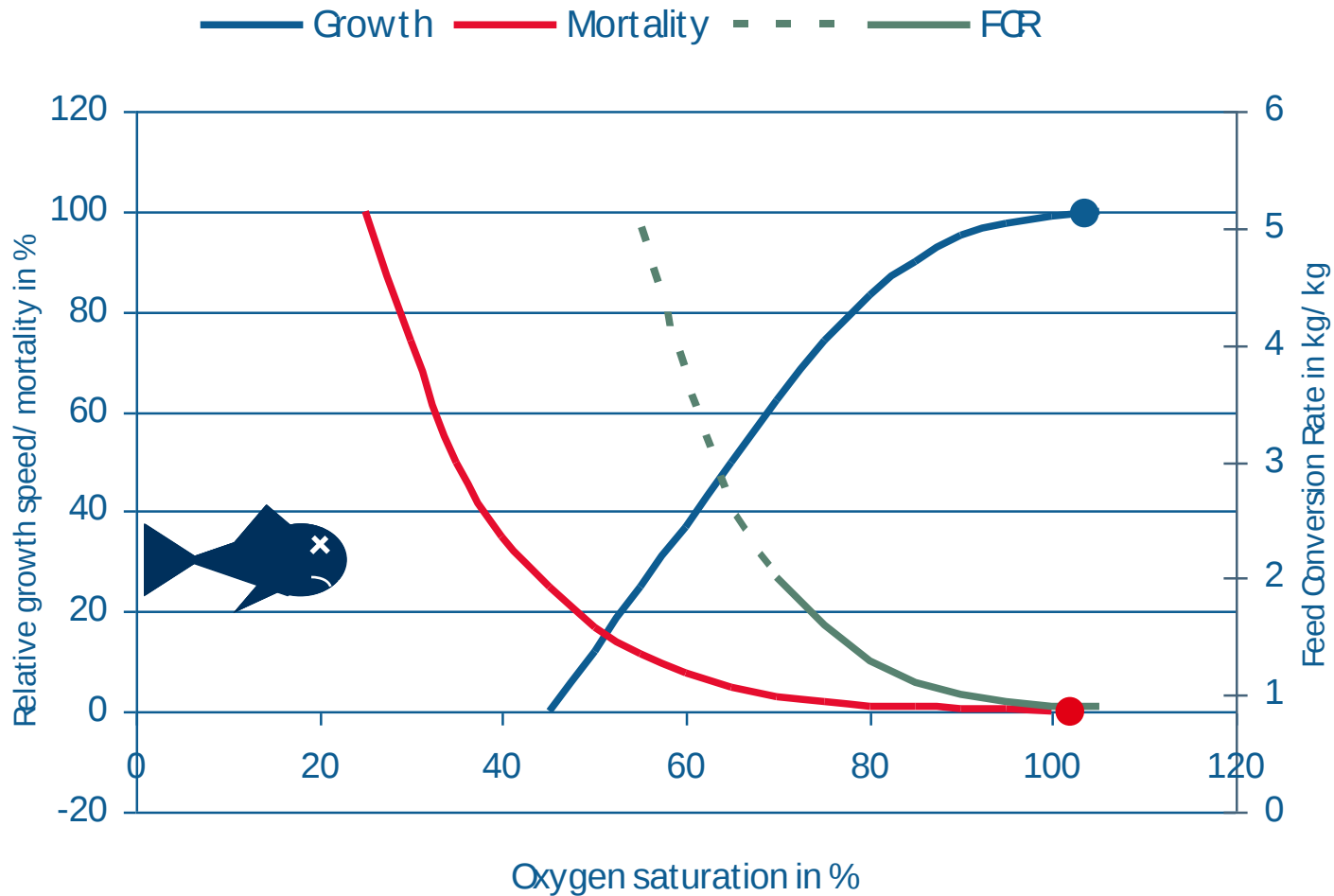
		<u>Tatlı su</u>		<u>Deniz Suyu (%20</u>	
		<u>%100</u>	<u>%80</u>	<u>%100</u>	<u>%80</u>
10 °C	11,28	9,00	9,94	7,95	
15 °C	10,00	8,05	8,91	7,13	
20 °C	9,08	7,25	8,07	6,45	

Oksijenin Çözünürlüğü





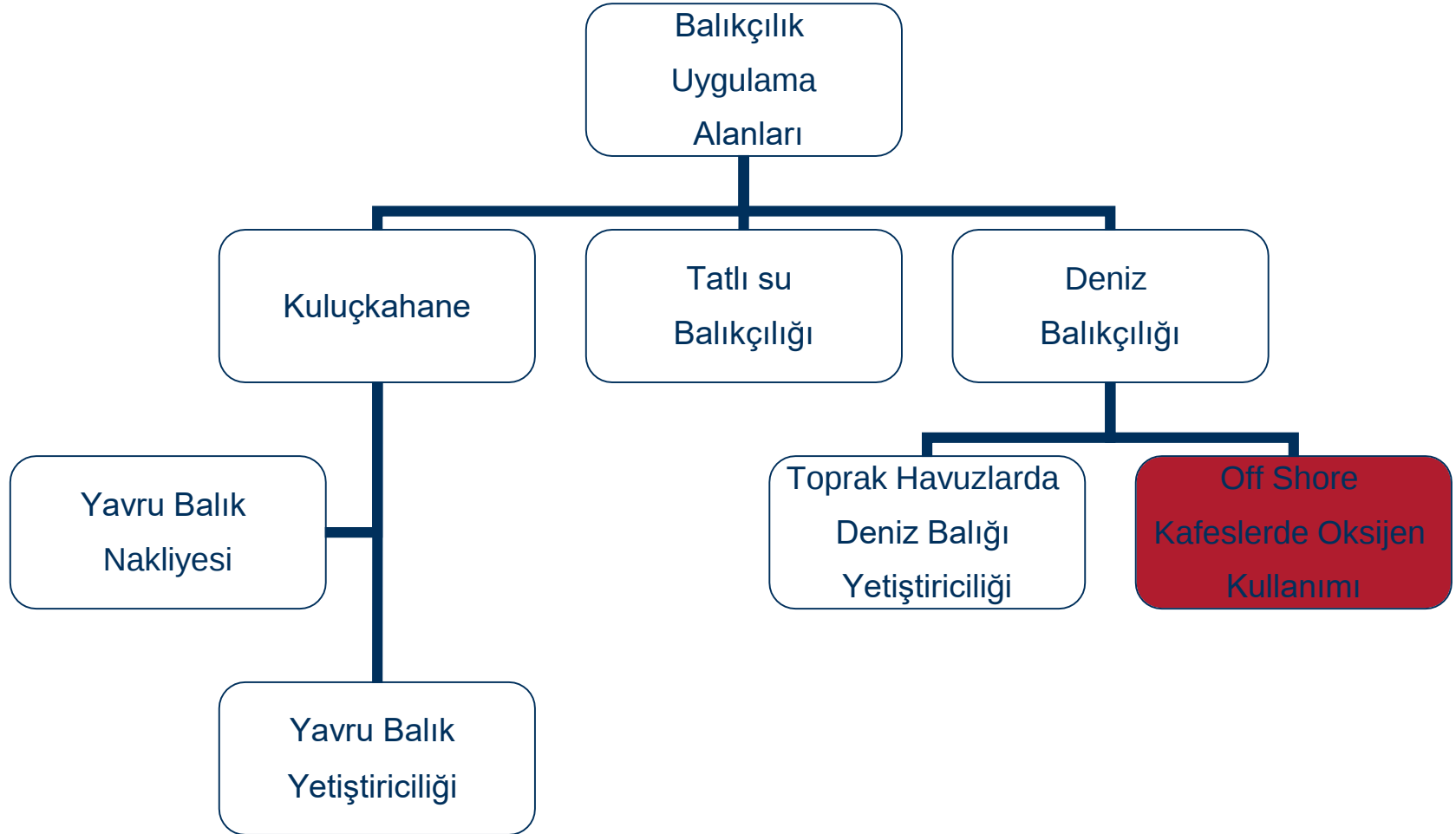
Oksijen Seviyelerinin Önemi



- **Büyüme hızında artış**
- **Yemin dönüşüm oranında verimlilik(FCR)**
- **Balık ölümlerinde azalma**
- **Stok yoğunluğunda artış**

İşletme verimliliği ve karlılık

Düşük kurulum ve işletme gideri



STOK YOĞUNLUĞUNDA ARTIŞ + OKSİJEN =YÜKSEK VERİM
11/27/2019 Fußzeile

Linde'den Önce



Linde'den Sonra


THE LINDE GROUP

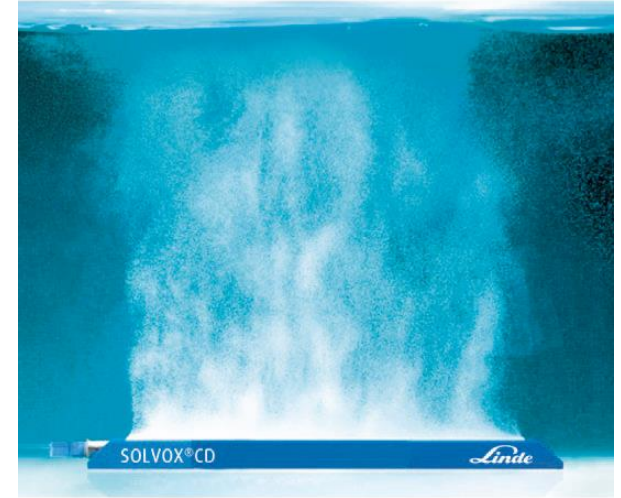


Yüzey Aeretörleri



LİNDEGAZ Ekipman Çözümleri


THE LINDE GROUP





Freezing & Cooling

**Soğutma &
Dondurma**

LeadIng.



THE LINDE GROUP

Neden kriyojenik dondurma/soğutma

Kalitenin korunması

Ulaşılabilirliğin arttırılması

Pratik olması

Ürün ağırlık kayıplarını indirmesi

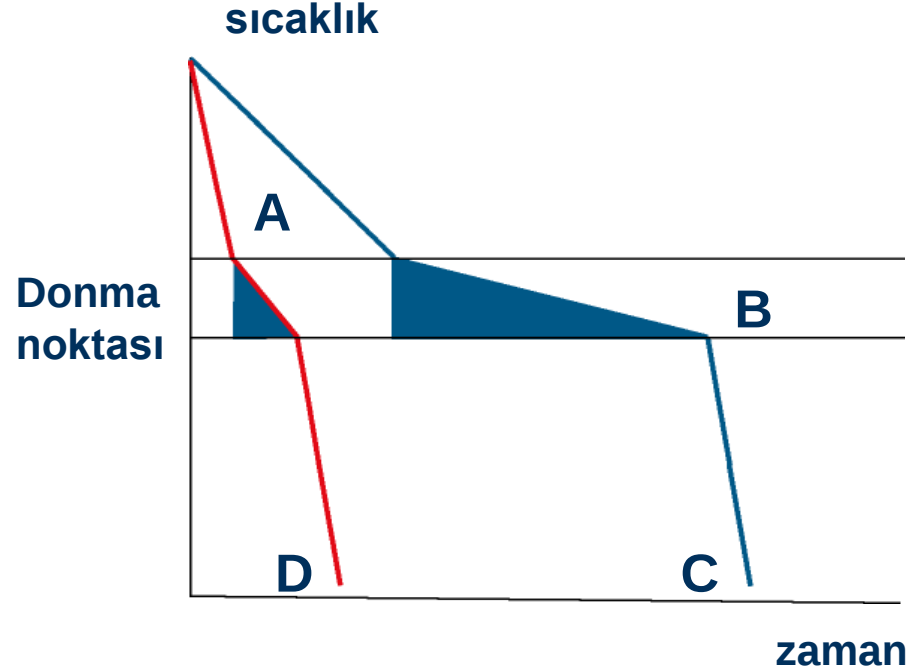
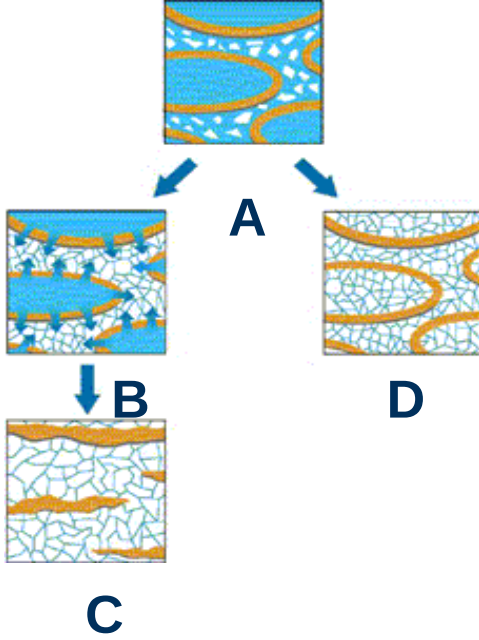
Ekonomik olması

Tazelik

Bakteriyolojik büyümeyi önlemesi



Hızlı Dondurma = Kalite



- Geleneksel dondurmada hücre zarı parçalanır ve ağırlık kaybı ortaya çıkar.
- Kriyojenik dondurma; hızlı dondurma sayesinde ağırlık kaybı önlenir, kalite ve tazelik korunmuş olur.

Ulaşılabilirliğin arttırılması

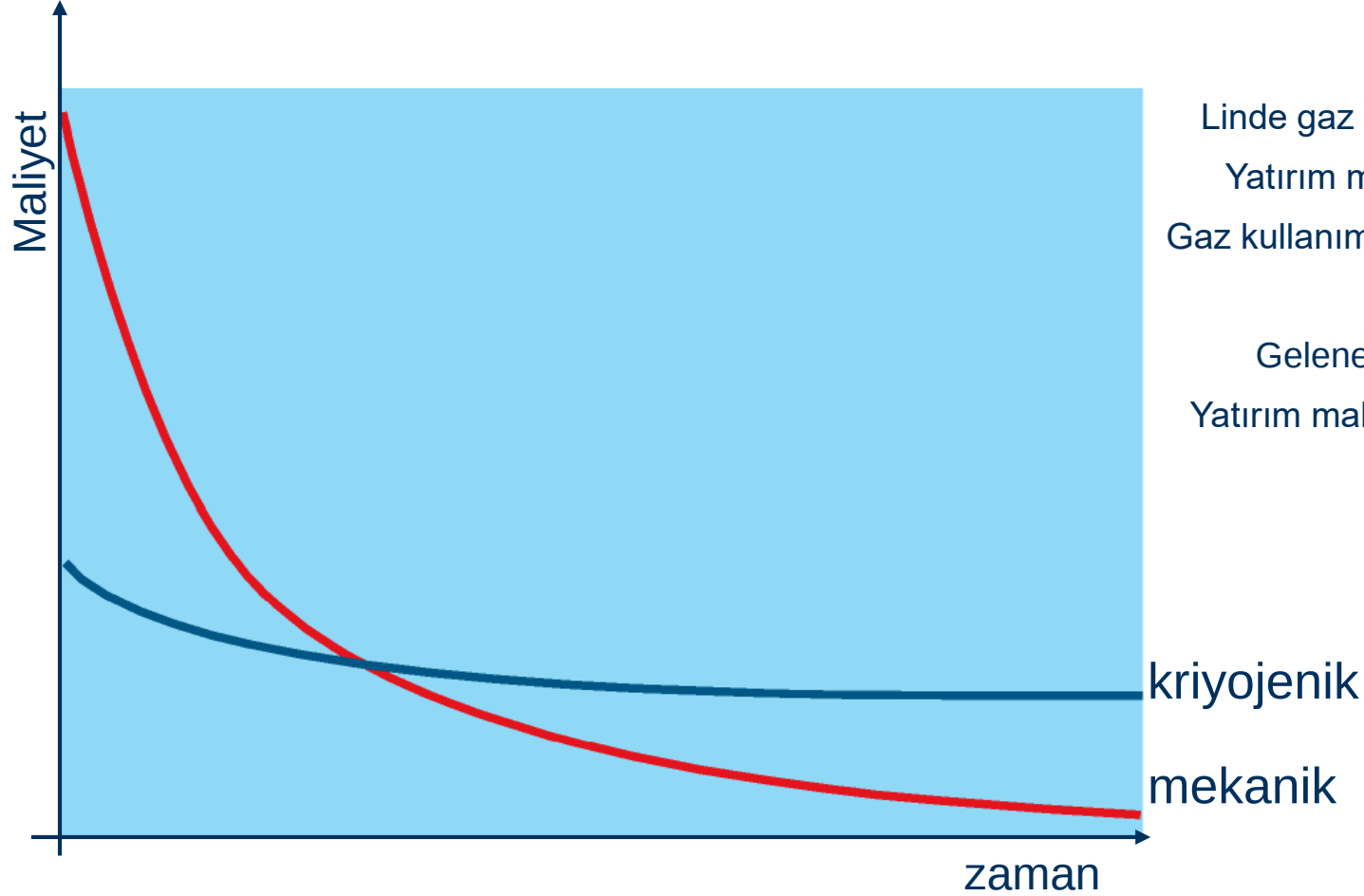
Üretime hız kazandırmak.

Üretim kapasitesini arttırmak.

Pazarda oluşabilecek isteklere hızlı ve kolay cevap verme.



Dondurucu ekonomisi



Linde gaz kriyojenik ekipmanları
Yatırım maliyeti gerektirmez ;
Gaz kullanım bedeli=işletme maliyeti

Geleneksel dondurucular
Yatırım maliyeti + İşletme maliyeti
(elektrik)

Linde Standart Dondurucular


THE LINDE GROUP



Cryoline MT



Cryoline CS



Cryoline CW



Cryoline CF

Cryoline Dondurucu/Freezer Ailesi

Gıda üretimine uygun dış dizayn (gizli motor ve fanlar)

Ayarlanabilir, yüksek-hızlı iç fanlar

Kontrollü gaz enjeksiyonu ve gaz çıkışı



Uygulama Alanları

Et ve et ürünleri

Süt ürünleri

Balık ve deniz mahsülleri

Hazır gıdalar ve diğer işlenmiş gıdalar

Unlu mamüller

Esnek kullanım

Üstün Hijyenik dizayn

Kolay temizlenebilme özelliği

İletişim Bilgileri :

TEL : (262) 678 74 00 / 7968

CEP : (533) 296 13 67

omer.saray@linde.com

www.linde.com