

Heiß auf Eis von Axima Refrigeration

03.04.2006, 08:14 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Axima Refrigeration*
Presseagentur: *SCHWARTZ Public Relations*

Lindau/Bodensee, 31.03.2006 – Die optimale Kühlung von Lebensmitteln hängt vor allem von der verwendeten Kälte-Technologie ab. Mit so genanntem Slurry-Ice können in puncto Kühlung, Lagerung und Hygiene von Lebensmitteln überdurchschnittliche Ergebnisse erzielt werden. Axima Refrigeration aus Lindau/Bodensee, eines der europaweit führenden Unternehmen für industrielle Kältetechnik, und Sunwell Technologies, der kanadische Spezialist für Slurry Ice-Anwendungen, geben jetzt den Abschluss eines Kooperationsvertrages bekannt. Die beiden Unternehmen werden Sunwells patentierte „Variable State Ice“-Technologie unter dem bereits eingeführten Markennamen „Deepchill“ gemeinsam in der Europäischen Union vermarkten. Im Rahmen dieses Abkommens erhält Axima Refrigeration außerdem die exklusiven Vertriebsrechte für Deepchill in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Frische und Unversehrtheit bei empfindlicher Ware

Sunwell, Begründer der Slurry Ice-Technologie, hat Deepchill-Systeme bereits erfolgreich in unterschiedlichen Anwendungen eingesetzt. Dabei kann Deepchill als natürliches Kältemittel oder als Kältespeichermedium verwendet werden. Gerade im Bereich der lebensmittelverarbeitenden Industrie sorgen Deepchill-Systeme für eine schnelle und saubere Produktkühlung, die bakterielles Wachstum z.B. in Frischfisch minimiert und die Ware optimal umhüllt. Eine weitere, innovative Anwendung wurde für die Kühlung von Frischgemüse entwickelt. So können in einer Brokkoli-Kühlanlage ganze Paletten des gepackten Gemüses mit einer Deepchill-Schicht überzogen und dadurch länger gelagert werden. Die feuchtkalte Hülle schützt die empfindlichen Brokkoliröschen vor dem Austrocknen und erhält auch bei längerer Lagerung die frische Optik des Gemüses, ohne Gewichtsverlust. Neben dem Einsatz als direktes Kältemedium eignet sich Deepchill auch für die Prozesskühlung, wie z. B. bei Cook & Chill-Anwendungen.

Eis von ganz trocken bis flüssig

Deepchill-Systeme basieren auf dem Einsatz winziger Eiskristalle in einer Trägerflüssigkeit. Die perfekten, runden Eiskristalle haben überdurchschnittliche Fließ- und Kühleigenschaften und können über Rohrleitungssysteme einfach verteilt oder in Silos als Kältespeichermedium gelagert werden. Dank ihrer glatten Oberfläche sind Deepchill-Eiskristalle herkömmlichem Scherbeneis oder „Crushed Ice“ überlegen, da sie einen besseren Wärmeübergang und eine schnellere Abkühlung bewirken und Verfärbungen oder Produktbeschädigungen verhindern, wie sie bei Scherbeneis auftreten können. Ein Deepchill-System liefert je nach Anforderung Eis in jeder gewünschten Form: von fast flüssigem Eis bis zu einer dickflüssigen Eispaste und sogar trockene (flüssigkeitsfreie) Eiskristalle. Eine Besonderheit ist das sogenannte additivfreie Deepchill, ein Eis-/ Wassergemisch auf Süßwasserbasis.

Axima Refrigeration und Sunwell haben sich nach gründlicher Analyse des europäischen Marktes für diese Vertriebs-Kooperation entschieden. Die Unternehmen sehen eine Vielzahl möglicher Applikationen und Kunden, die durch den Einsatz der Deepchill-Technologie substantielle Vorteile für bestehende oder neue Anwendungen erzielen können.

Vor Abschluss der Kooperation hat sich Axima zudem von der Überlegenheit der Variable-State Ice-Technologie von Sunwell gegenüber anderen am Markt verfügbaren Systemen mit Slurry Ice bzw. herkömmlichem Eis als Kälte-träger überzeugt. Axima wird Deepchill in Europa als eigenständiges System und als Komponente in kältetechnischen Gesamtlösungen vermarkten.

Über Axima Refrigeration

Die Axima Refrigeration GmbH, vormals Sulzer Escher-Wyss, ist in allen Bereichen der Kühl- und Kältetechnik tätig. Zum Produkt- und Dienstleistungsprogramm gehört das Projektieren, Fertigen, Betreiben und Betreuen von Kälteanlagen jeglicher Art, Kälteaggregaten und Kühltürmen. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Lindau/Bodensee verfügt über ein flächendeckendes Vertriebs- und Servicenetz in Deutschland und hat als Tochter der internationalen

SUEZ-Gruppe die Unterstützung eines Weltkonzerns. Die Anfänge des Unternehmens gehen auf die im Jahr 1834 gegründete Firma Sulzer zurück, die 1878 anlässlich der Weltausstellung in Paris die erste Kältemaschine der Welt vorstellte. Eines der zentralen Produkte aus dem Hause der Axima Refrigeration ist der innovative Flüssigkeitskühlsatz QUANTUM, eine hochwirtschaftliche Kältemaschine mit hervorragendem Teillastverhalten und kosteneffizienter Kompressorenteknologie. www.aximaref.de

Über Sunwell

Sunwell reichte im Jahr 1976 die weltweit erste Patentanmeldung für Slurry Ice in den USA ein und verkaufte kurz danach das erste Slurry Ice-System. In den folgenden 30 Jahren investierte das Unternehmen in die Weiterentwicklung und Optimierung von Slurry Ice und bietet heute unter dem Markennamen „Deepchill“ ein hoch anpassungsfähiges Kältemedium an. Die Sunwell Gruppe mit Sitz in Kanada ist durch ihr japanisches Joint-Venture-Unternehmen, die Sunwell Japan, Weltmarktführer für Slurry Ice-Systeme. www.sunwell.com

Portrait

Axima Refrigeration GmbH
Astrid Grüter, Leitung Marketing / Kommunikation
Dürener Straße 403-405
D-50858 Köln
Tel.: +49-22146905-204
Email: astrid.grueter@axima.de
Web: www.aximaref.de

News-ID: 82083 • Views: 162 (Stand: 14.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/82083/Heiss-auf-Eis-von-Axima-Refrigeration.html>