

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

**Ein** Froster für

**Krustenfrosten** und **Tiefkühlen**

flow  
freezer

Unser Fließbettfroster ist ein Tunnelfroster für Schnellgefrieren, der so ausgelegt ist, dass das Zusammenkleben von kleinen Produkten wie Garnelen, gewürfeltes/geschnittenes Fleisch, Erbsen und Beeren vermieden wird.

Der Fließbettfroster arbeitet mit Hilfe eines Fließbetts, das das Luftstromprinzip nutzt, um die Produkte voneinander abzutrennen und ihr natürliches Aussehen zu bewahren. Der Fließbettfroster nutzt verschiedene Zonen für verschiedene Luftdrücke und Temperaturen: eine für das Krustengefrieren und eine für gleichmäßiges Tiefkühlen. Dieser Prozess sorgt für ein äußerst schnelles Gefrieren der Oberfläche, reduziert Dehydrierung und maximiert die Erträge.





### Fleisch & Geflügel

Angepasste Lösungen zum Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von hochwertigem Fleisch, Geflügel, mechanisch entbeintem Fleisch oder Nebenprodukten. Schnelles Gefrieren, lange Laufzeiten und höhere Erträge



### Fisch & Meeresfrüchte

Nachhaltige und sichere Lösungen für das Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von Fisch und Meeresfrüchten. Von Garnelen, Langusten, Makrelen und Muscheln bis zu Sprotten und Lachs



### Weiterverarbeitung

Effiziente und nachhaltige Gefrier-, Kühl- und Wärmelösungen für die Weiterverarbeitung von Fertigprodukten wie Frikadellen, Hähnchenstückchen, Schinken und Würstchen



### Obst & Gemüse

Angepasste und nachhaltige Gefrier-, Kühl- und Heizlösungen, die die Verkaufssaisons von Obst und Gemüse für höhere Erträge und eine bessere Produktqualität verlängern

Weniger **Dehydrierung** und mehr **Erträge**



- Niedrigste Kosten pro kg Gefrierprodukt
- Niedrigster kW-Verbrauch
- Kleiner CO<sub>2</sub>-Fußabdruck
- Zusammenkleben von Produkten wird vermieden
- Verschiedene Zonen für gleichmäßiges Gefrieren
- Hohe Produkterträge
- Minimale Produktdehydrierung
- Einfach zu warten und sauber zu halten