

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

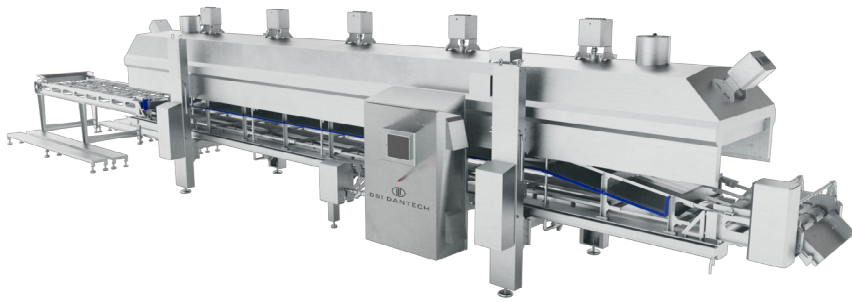
Präzises, schnelles und homogenes Garen

maxi-cook
in-line steam
cooker

Unser Maxi-Cook In-Line Dampfgaren ist für präzises, schnelles, homogenes und ertragreiches Garen von normalen und empfindlichen Lebensmitteln gedacht. Er zählt zu den Garenn mit der höchsten Energieeffizienz auf dem Markt.

Der Dampfgaren nutzt bis zu 30% weniger Energie als ein herkömmlicher Dampfgaren und hat bis zu 1,8% bessere Erträge. Er weist eine elektronische Temperaturregelung, Bandgeschwindigkeit, Druckhaube und Garzonen mit individueller Temperaturregelung auf, die dafür sorgen, dass die Erträge auf optimalen Niveaus gehalten werden. Die Haube ist mit einer Lage aus verstärktem Edelstahl innen und außen hergestellt und hat eine hervorragende Isolierung mit einem minimalen Wärmeverlust.





Flüssigprodukte

Angepasste Lösungen zum Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von Säften, Limonade, Wasser und Milchprodukten sowie dickflüssigen Flüssigkeiten wie Blut oder Sirup



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 Spröten und Lachs



Verzehrfertig

Nachhaltige und rentable Lösungen für eine maximale Produktqualität von Fertiggerichten. Von Suppen bis Pizzas und Nudelboxen



Weiterverarbeitung

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



Tierfutter

Hochwertige Gefrierlösungen für die Tierfutterindustrie, mit denen die Qualität und Lebensmittelsicherheit gesteigert werden können. Sie bewahren Frische und Geschmack und sorgen für nährstoffreiches Tierfutter



Non-Food-Produkte

Angepasste Lösungen für das Gefrieren, Kühlen, Auftauen und Erhitzen von Non-Food-Produkten wie Metall, Laborartikeln und biopharmazeutischen Erzeugnissen

Energieeffizient und hohe Erträge



- Niedrigste Kosten pro kg Garprodukt
- Geringster Dampfverbrauch
- Niedrigster kW-Verbrauch
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Hohe Produkterträge
- Geringer Produktgewichtsverlust
- Schnelles, einheitliches Garen
- Keine Kaltzonen
- Niedrige Versandkosten
- Einfach zu warten und sauber zu halten