

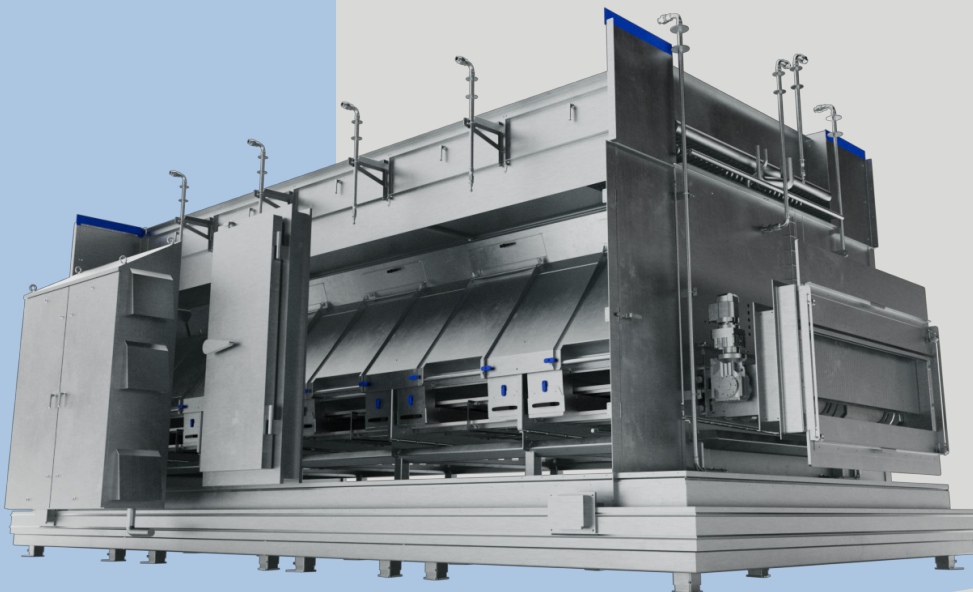
Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

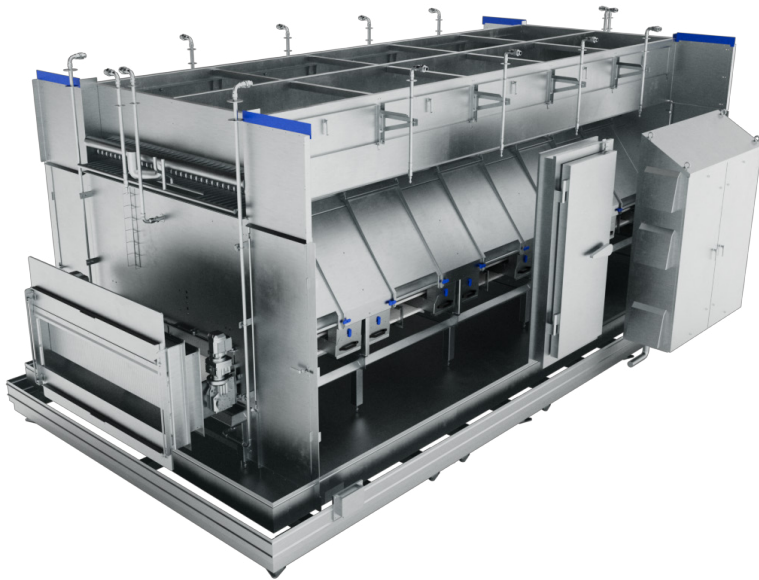
Erster **Krustenfroster** zum **Härten** der Oberfläche

crust
freezer

Unser Krustenfroster ist für das vorherige Schnellgefrieren der Außenschicht von Lebensmitteln vor dem Tiefkühlen, Pressen, Schneiden oder Portionieren vorgesehen. Der Krustenfroster ist auch sehr gut für kleine Produkte geeignet, die beim Gefrieren oft zusammenkleben, und für Lebensmittel, die zu Bandabdrücken neigen.

Durch das Krustengefrieren wird die Oberfläche des einzelnen Produkts in sehr kurzer Zeit versiegelt und gehärtet. Dies erhöht die Produktqualität, da die Eiskristalle klein bleiben. Ebenso kann dadurch die ursprüngliche Form der Lebensmittel vor dem Tiefkühlen, Schneiden oder Portionieren beibehalten werden. Hinzu kommt, dass der Froster sehr einfach zu reinigen und zu warten ist.





 Fleisch & Geflügel	 Verzehrfertig
 Fisch & Meeresfrüchte	 Tierfutter
 Obst & Gemüse	 Molkerei- produkte
 Weiterver- arbeitung	 Non-Food- Produkte

Reduzierung von **Gefrierzeiten** und **kW**-Verbrauch



- Niedrigste Kosten pro kg Gefrierprodukt
- Niedrigster kW-Verbrauch
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Hohe Produkterträge
- Minimale Produktdehydrierung
- Längere Produkthaltbarkeit
- Keine Bandabdrücke
- Bessere Portionierungseffizienz und saubereres Schneiden
- Einfach zu warten und sauber zu halten