

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

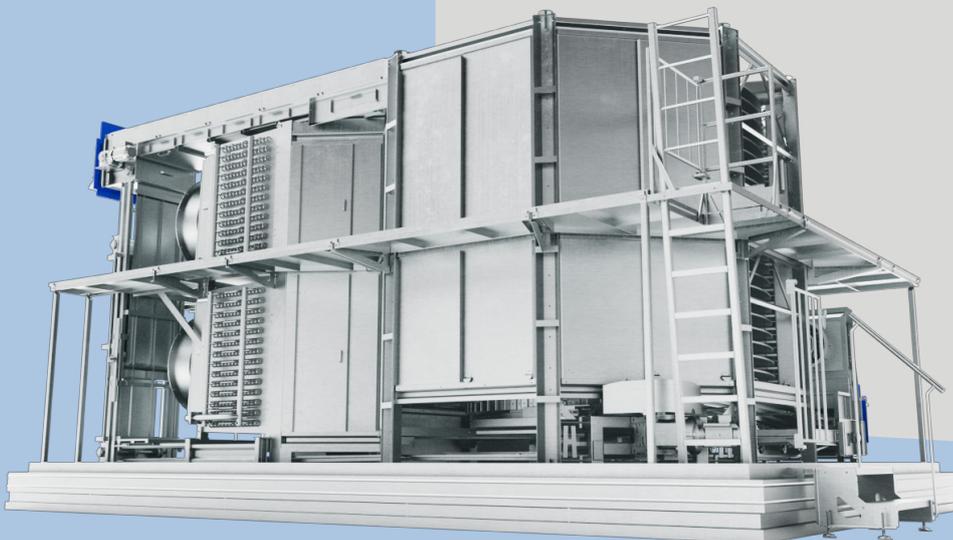
60% schnelleres Frosten

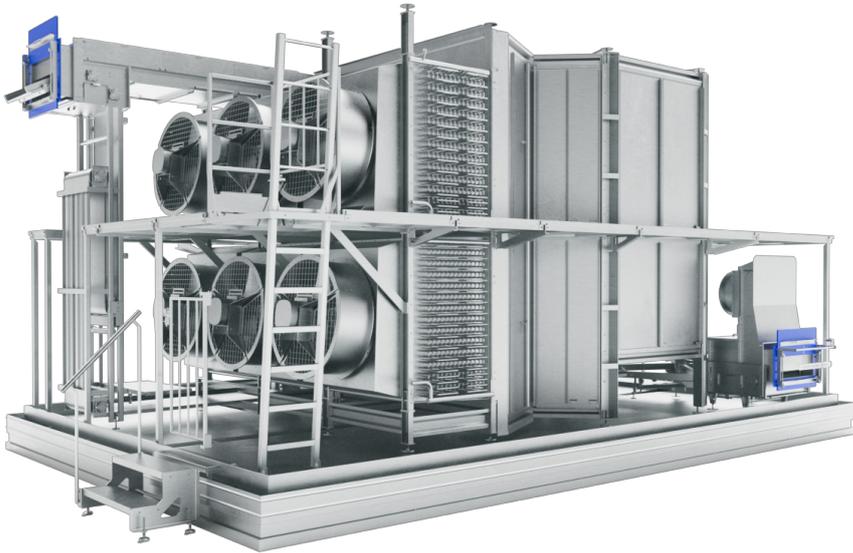
für höchste **Produktqualität**

Spiral- Kartonfroster

Unser Spiral-Kartonfroster ist speziell für Lebensmittel gedacht, die in Kartons oder E-Kisten gefrostet werden. Oft handelt es sich dabei um Abschnitte oder Nebenprodukte der Fleisch-, Geflügel- oder Fischindustrie. Der Spiral-Kartonfroster verbraucht bis zu 50 % weniger Energie als herkömmliche Anlagen auf dem Markt und frostet die Produkte um bis zu 60 % schneller. Dies wirkt sich extrem positiv auf Ihre Produkte aus: Das schnelle Frosten sorgt für kleinere Eiskristalle und intaktere Zellstrukturen im Produkt. Das Ergebnis sind eine wesentlich höhere Produktqualität, eine ursprüngliche, natürliche Färbung und ein geringeren Produktverlust nach dem Auftauen.

Der Spiral-Kartonfroster wird vollständig auf Ihre Produktion maßgeschneidert, z. B. mit Einfach-, Doppel- oder Dreifachtrommeln.





Fleisch & Geflügel

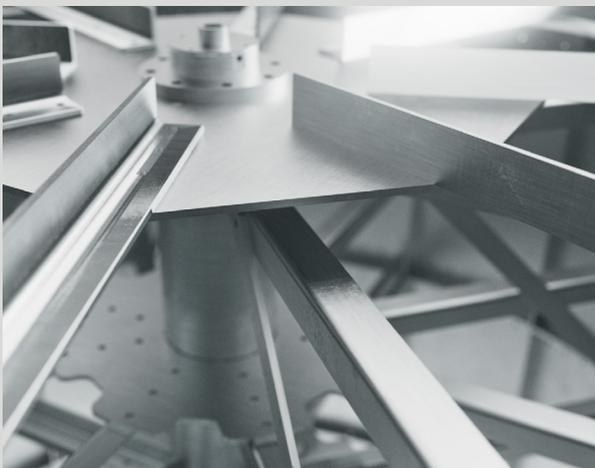
Individuelle Lösungen zum Frostern, Kühlen und Garen von hochwertigem Fleisch, Geflügel, mechanisch entbeintem Fleisch oder Nebenprodukten. Schnelles Frostern, lange Laufzeiten und höhere Erträge



Fisch & Meeresfrüchte

Nachhaltige und sichere Lösungen für das Frostern, Kühlen und Garen von Fisch und Meeresfrüchten – von Garnelen, Langusten, Makrelen und Muscheln bis zu Sprotten und Lachs

Reduzierter **Energieverbrauch** mit verminderten **Abtausequenzen**



- Höchste Produktqualität
- 60 % schnelleres Frostern
- Durchlaufverfahren „In-Linie“ – Vorkonfektionieren der Kartons nicht erforderlich
- Niedrigste Frostkosten pro kg Produkt
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- 14 Tage Produktionszyklus der Anlage – ohne sequentielles Abtauen!