

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

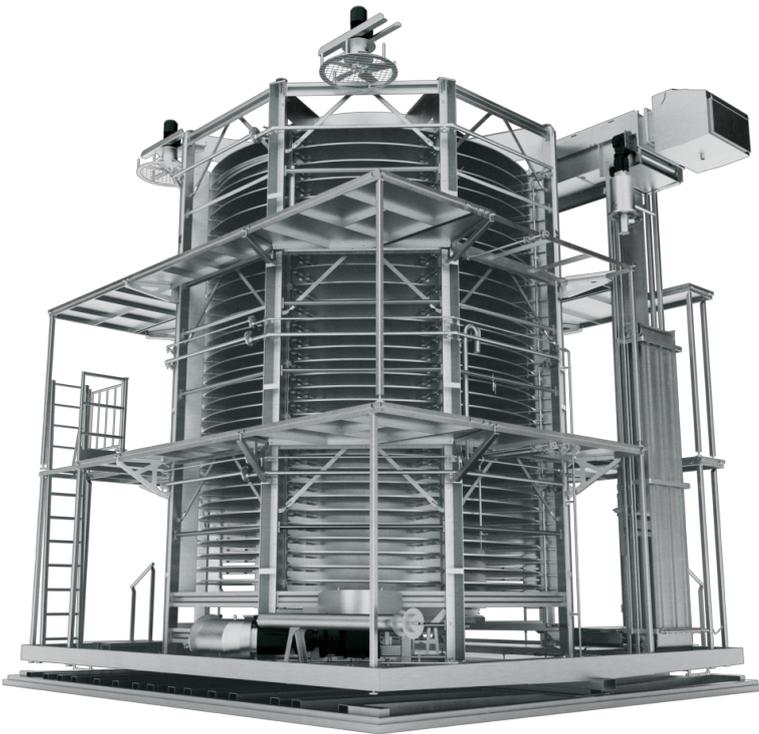
Präzises, homogenes und **ertragreiches** Garen

spiral
pasteuriser

Unser Spiralpasteuriser ist für Produkte gedacht, die eine genau geregelte Hitze benötigen, um Pathogene zu eliminieren und die Haltbarkeit zu verlängern. Die Lösung basiert auf einer bewährten Energiespartetechnologie und verbraucht weniger Energie pro Kilo gegartes Produkt. Der Spiralpasteuriser nutzt kein Wasser – nur Dampf und Luft. Das verringert die Menge an Wasser und Abwasser und den CO₂-Fußabdruck und gewährleistet die beste Produktqualität.

Der Spiralpasteuriser ist mit einem speziellen Durchfluss ausgelegt, der ein präzises, homogenes und ertragreiches Garen mit sehr schnellem Erhitzen und einem geringen Dampfverbrauch gewährleistet. Dampf wird mit verschiedenen Ventilen auf verschiedenen Ebenen der Trommel eingespritzt. Dies sorgt für eine homogene Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung in der gesamten Trommelkammer. Ein Taupunktsensor auf jeder Ebene sorgt für einfache Anpassungen, um den erforderlichen F-Wert und die Haltbarkeit zu erzielen.





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

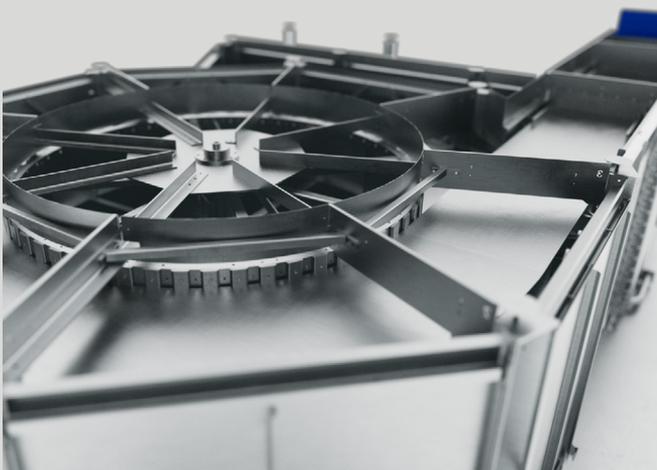
Hochwertige Gefrierlösungen für die Tierfutterindustrie, mit denen die Qualität und Lebensmittelsicherheit gesteigert werden können. Sie bewahren Frische und Geschmack und sorgen für nährstoffreiches Tierfutter



Non-Food-Produkte

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

Geringer **CO₂-Fußabdruck** und verlängerte **Haltbarkeit**



- Niedrigste Kosten pro kg Garprodukt
- Geringster Dampfverbrauch
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Schnelles, einheitliches Temperieren
- 360° Dampfverteilung
- Keine Kaltzonen
- Einfach zu warten und sauber zu halten