

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

IQF-Anfrosttunnel

für beste **Produktqualität**

Ultraflow
Super
Hygiene

Unser Impingement Anfrosttunnel Ultraflow Super Hygiene ist für das Erzielen einer gleichmäßig umlaufenden Frostkante von dem Portionieren, Pressen, Slicen oder Tiefkühlen konzipiert. Ebenso eignet er sich auch hervorragend zum Durchfrostern von kleineren Artikeln sowie von Produktionslinien mit geringeren Durchsatzmengen, wie zum Beispiel für Frikadellen oder Shrimps.

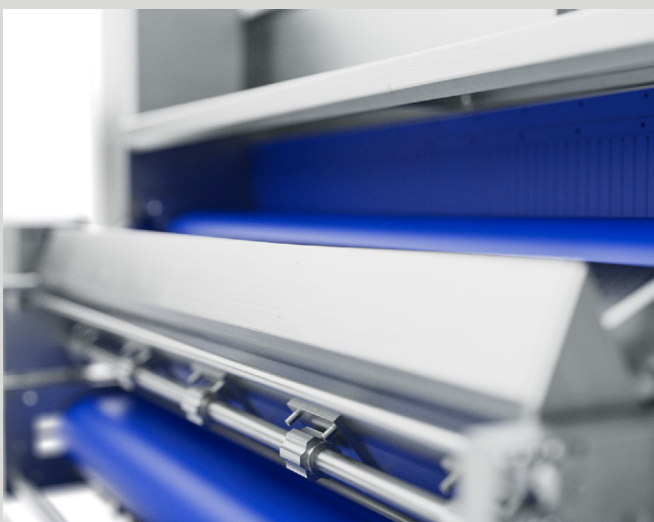
Durch das Anfrostern wird die Oberfläche des einzelnen Produkts in sehr kurzer Zeit versiegelt und gehärtet. Dies erhöht die Produktqualität, da sich lediglich sehr kleine Eiskristalle bilden und die Zellstruktur wie auch die ursprüngliche Form der Lebensmittel vor dem Tiefkühlen, Schneiden oder Portionieren erhalten bleiben. Hinzu kommt, dass der Froster sehr einfach zu reinigen und zu warten ist.





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

Reduzierung von **Frostzeiten** und **Energieverbrauch**



- Schnellste Frostzeit – geringer Platzbedarf
- Optimale Produktqualität
- Hebbare Haube – beste Reinigungszugänglichkeit
- Höchste Produktausbeute
- Gleichmäßig umlaufende Frostkante
- Niedrigste Frostkosten
- Keine Bandabdrücke
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Höhere Portionierungseffizienz und saubereres Schneiden