

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Flexibles Einfrieren und Kühlen von **Chargen** und **Krusten**

batch
freezer

Unser Chargenfroster ist geeignet zum Tiefkühlen oder sehr schnellen Krustenfrosten und Chargenkühlen für das Handling und Verpacken von empfindlichen und weichen schnelleingefrorenen Lebensmitteln.

Chargenfroster sind ideal für kleine bis mittlere Unternehmen, da sie für die Handhabung von wechselnden Volumen an gefrorenen Lebensmitteln ausgelegt sind. Ein Chargenfroster hat eine geringe Stellfläche, ist einfach zu reinigen und erfordert nur eine relativ geringe Investition. Hinzu kommt, dass er auch eine hohe und einheitliche Lebensmittelqualität und verbesserte Erträge gewährleistet.






Der Chargenfroster ist, je nach Bedarf, in zwei Versionen erhältlich: einen Einzelchargenfroster und einen Doppelchargenfroster mit der Kapazität von zwei normalen Frostern.





DSI DANTECH



 Fleisch & Geflügel	 Verzehrfertig
 Fisch & Meeresfrüchte	 Tierfutter
 Obst & Gemüse	 Molkereiprodukte
 Weiterverarbeitung	 Backwaren
 Speiseeis	 Flüssigprodukte
 Non-Food-Produkte	

Geringe **Investition** mit kurzer **Einbauzeit**



- Perfekt für kurze Zykluszeiten
- Anpassbar auf wechselnde Gefrierbedingungen
- Kein externes Abzugsgebläse erforderlich
- Keine Entrauchung erforderlich
- Kompakt und reinigungsfreundlich
- Geringer Investitionsbedarf
- Schnelle Aufbauzeit
- Produktionsflexibilität
- Passt sich leicht an den Chargenprozess an