

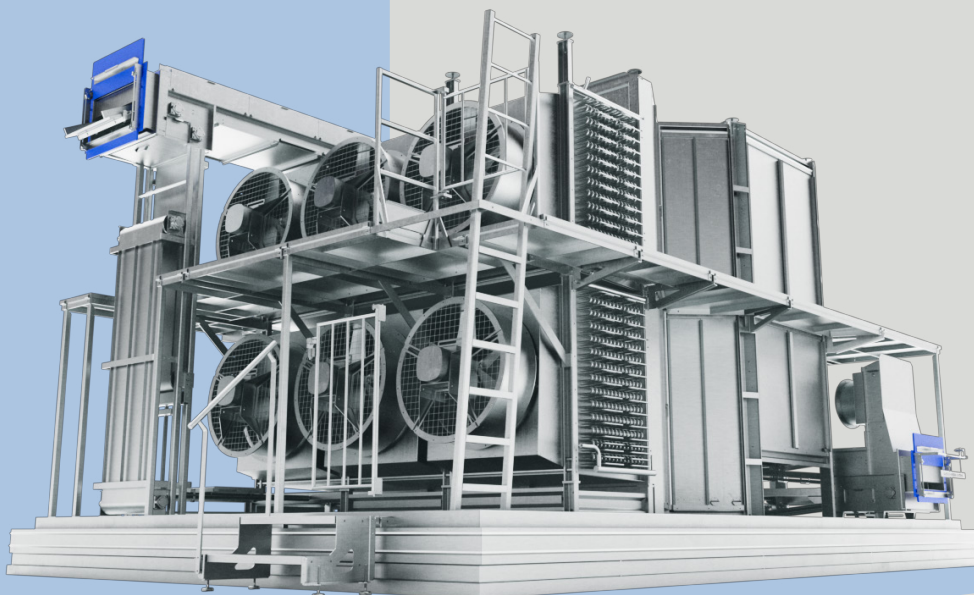
Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

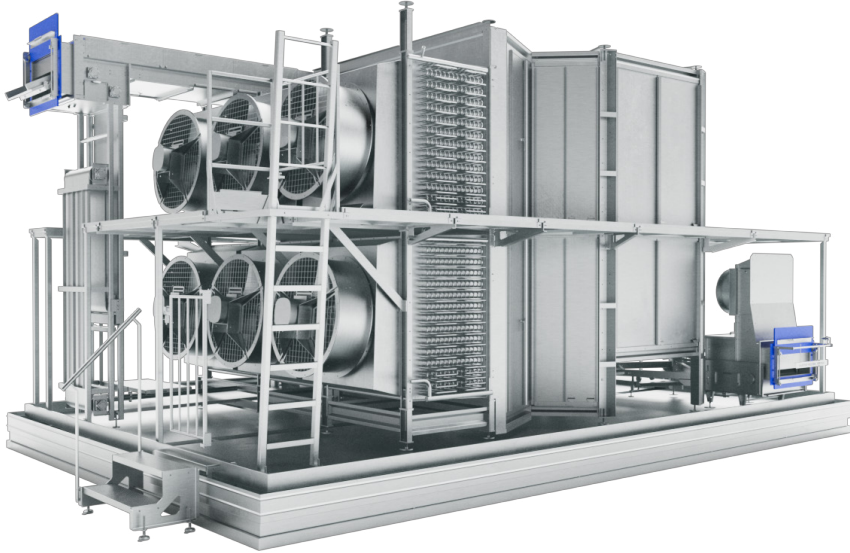
Null **Gewichtsverlust** für nachhaltige **Produktqualität**

spiral
conditioner

Unser IQF Spiralaufbereiter ist speziell für die Aufbereitung von Filets, Filets mit Knochen, Schinkenblöcke, Thunfischfilets und Blöcke von Fisch und Hähnchen gedacht. Er ist auch für viele andere gefrorene Produkte vor der Verarbeitung wie Portionieren und Schneiden geeignet.

Die patentierte Konstruktion unseres Spiralaufbereiters sorgt für null Gewichtsverlust beim Produkt während des Aufbereitungsprozesses von -18 °C auf ca. -3 °C. Der Prozess hält auch die Produktqualität ohne verbrannte Flecken aufrecht. Hinzu kommt, dass der Spiralaufbereiter die Gefahr von Bakterienwachstum auf null reduziert und einen sehr geringen Stromverbrauch hat, was die Produktionskosten pro kg massiv senkt.





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 Sprotten und Lachs



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

Reduzierung von **kW**-Verbrauch und **Kosten** pro kg



- Niedrigste Kosten pro kg Garprodukt
- Niedrigster kW-Verbrauch
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Kein Produktgewichtsverlust
- Kein freies Wasser
- Keine Gefahr von Bakterienwachstum
- Schnelles, einheitliches Auftauen
- Einfach zu warten und sauber zu halten