

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Einfaches Beladen und **benutzerfreundliches** Handling

vertical
freezer
V30 series

Die vertikalen Plattenfroster der V30 Serie sind Froster mit flacher Oberseite. Sie sind für Produktionen an Land ausgelegt, bei denen ein einfaches Beladen und ein benutzerfreundliches Handling verlangt werden. Die Froster können von beiden Seiten be- und entladen werden – manuell wie automatisch.

Je nach Bedarf können manuell abnehmbare Blockteiler oder feste Blockteiler angebracht werden. Möglich ist auch die Anbringung von V-Winkelstücken an den Platten für einfaches Aufbrechen oder Schneiden der Blöcke anstelle von Blockteilern.

Die V30 Serie nutzt einen Einzeldurchfluss von Kältemittel in den Platten. Dies sorgt für eine optimale Wärmeübertragung, insbesondere im Vergleich zu anderen Plattenfroster auf dem Markt mit Doppeldurchfluss.





Molkereiprodukte

Angepasste und nachhaltige Gefrier- und Zusatzlösungen für hochwertige Molkereiprodukte wie Joghurt und Käse



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



Flüssigprodukte

Angepasste Lösungen zum Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von Säften, Limonade, Wasser und Milchprodukten sowie dickflüssigen Flüssigkeiten wie Blut oder Sirup



Obst & Gemüse

Angepasste und nachhaltige Gefrier-, Kühl- und Heizlösungen, die die Verkaufssaisons von Obst und Gemüse für höhere Erträge und eine bessere Produktqualität verlängern



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

Reduzierung von **Gefrierzeiten** und **kW**-Verbrauch



- Optimale Plattengröße
- Einzigartige Konstruktion
- Geringer Stromverbrauch
- Einfach zu warten und zu reinigen
- Automatisches oder manuelles Entladen
- CorePoint Temperaturmesssystem
- Geringe Wartungskosten