

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

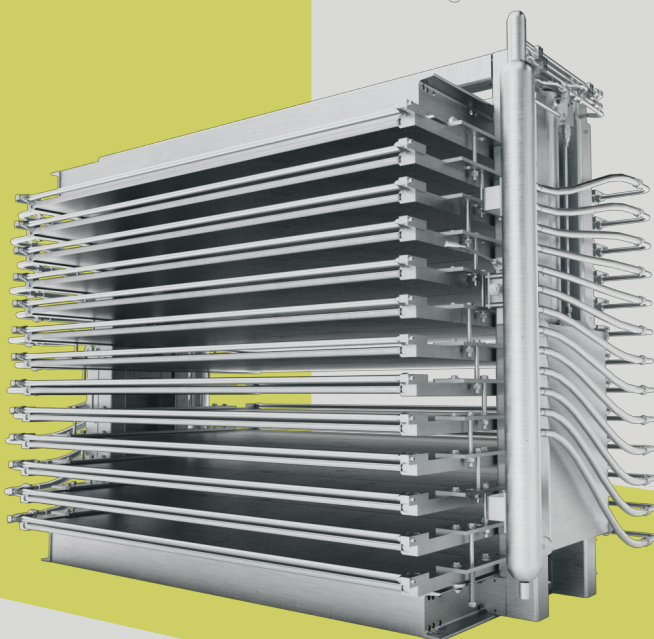
Kontinuierliches Gefrieren mit höherer **Produktivität**

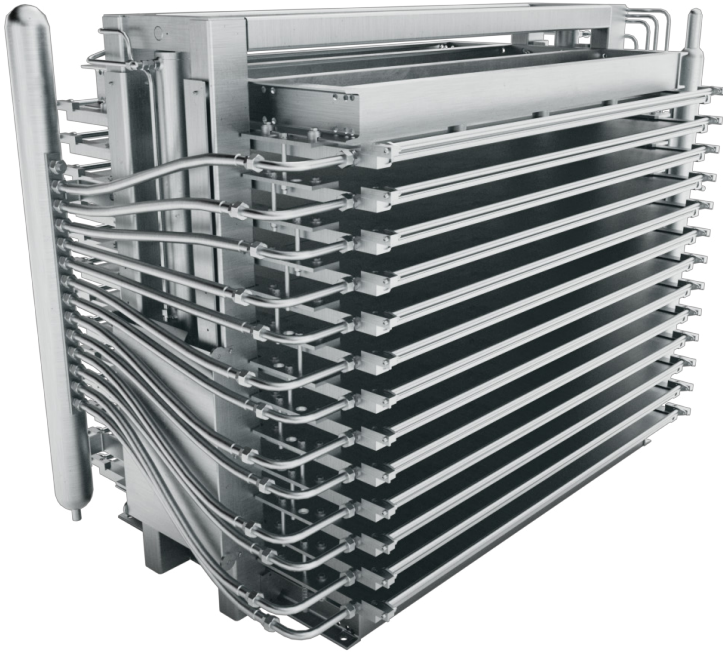
horizontal
H freezer

Die horizontalen Plattenfroster der HS-Serie weisen einen robusten, feuerverzinkten Stahlrahmen oder einen Rahmen aus Edelstahl auf. Hydraulische Kolben sorgen für einen stabilen, gleichmäßigen Plattendruck für ein homogenes Gefrieren.

Die HS Froster haben optimale Plattengrößen und angepasste Breiten und Längen, eine einzigartige Konstruktion mit einzelnen Stationsöffnungen, einen geringen Stromverbrauch sowie eine einfache Reinigung und Wartung.

Direkt- und Doppelkontaktgefrieren garantieren schnelle Gefrierergebnisse mit einer besseren Produktqualität und höheren Erträgen.





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

Reduzierung von **kW**-Verbrauch und **manueller Arbeit**



- Optimale Plattengröße
- Einzigartige Konstruktion
- Geringer Stromverbrauch
- Einfach zu warten und zu reinigen
- Manuelle Bedienung
- Korrosionsschutzklasse 5C
- Oberflächenstruktur verhindert Dellen und Flecken in der Verpackung
- Schnelles Gefrieren auf niedrige Temperaturen