

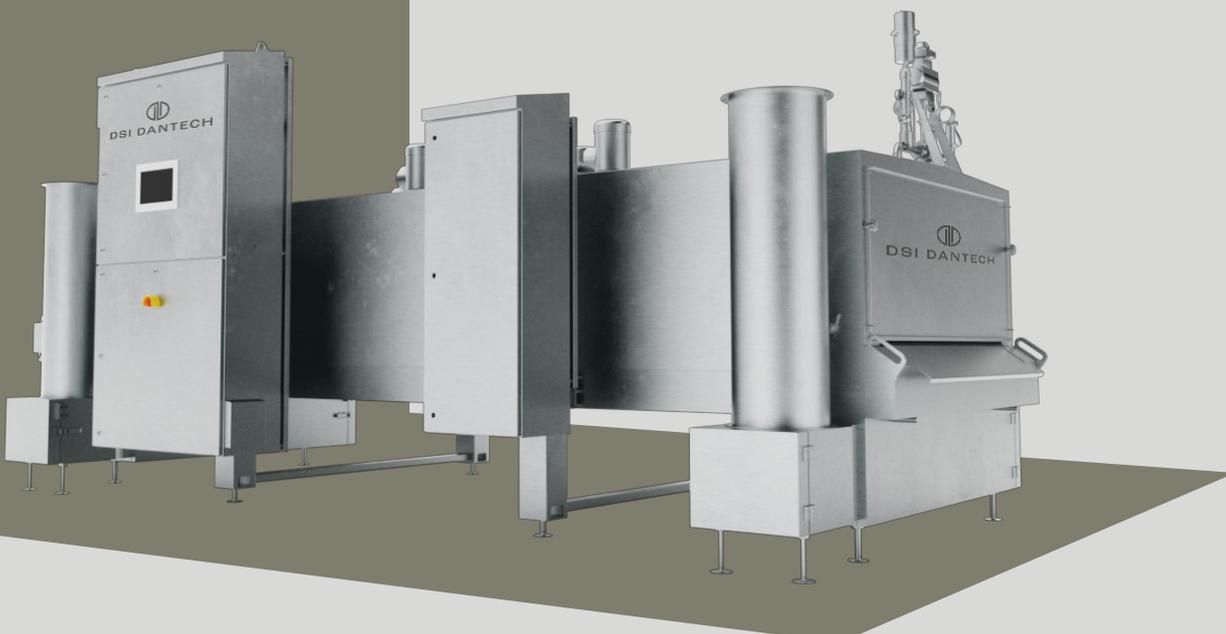
Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Hochwertiges Kühlen oder Einfrieren von Produkten

tunnel
freezer

Unser linearer Tunnelfröster ist ideal für das Kühlen oder Gefrieren von heißgebackenen Lebensmitteln. Das kryogene Tunnelsystem kann eine große Vielzahl an Lebensmittel verarbeiten – von kleinen Artikeln wie Frikadellen bis zu großen Artikeln wie Brotlaiben oder großen Fleischstücken.

Der lineare Tunnelfröster hat eine von Ort erweiterbare modulare Konstruktion und bietet eine sehr breite Konfiguration bei der kryogenen Sprüh- und Umwälzgebläsevorrichtung, um ein hochwertiges Gefrieren und Kühlen ohne Temperaturschock, Ertragsverluste oder Dehydrierung zu erreichen. Die robuste, innen wie außen geschweißte Edelstahlkonstruktion sorgt für einen reibungslosen Betrieb und eine überlegene Lebensdauer der Ausrüstung.



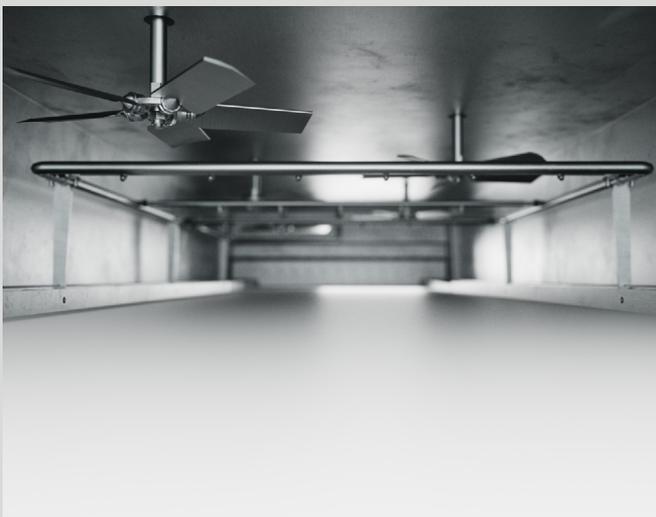


DSI DANTECH



 <p>Fleisch & Geflügel</p>	 <p>Verzehrfertig</p>
 <p>Fisch & Meeresfrüchte</p>	 <p>Tierfutter</p>
 <p>Obst & Gemüse</p>	 <p>Molkerei- produkte</p>
 <p>Weiterver- arbeitung</p>	 <p>Backwaren</p>
 <p>Speiseeis</p>	 <p>Flüssig- produkte</p>
 <p>Non-Food- Produkte</p>	

Schnelles und effizientes Gefrieren und Kühlen



- Spezielle Konstruktion für Handhabung von oben
- Platzsparend
- Hohe Produkterträge
- Geringer Investitionsbedarf
- Schnelle Aufbauzeit
- Variable Bandgeschwindigkeit für alle Bänder
- Kompakte Konstruktion
- Einfache Anpassung bei Ausbau der Anlage