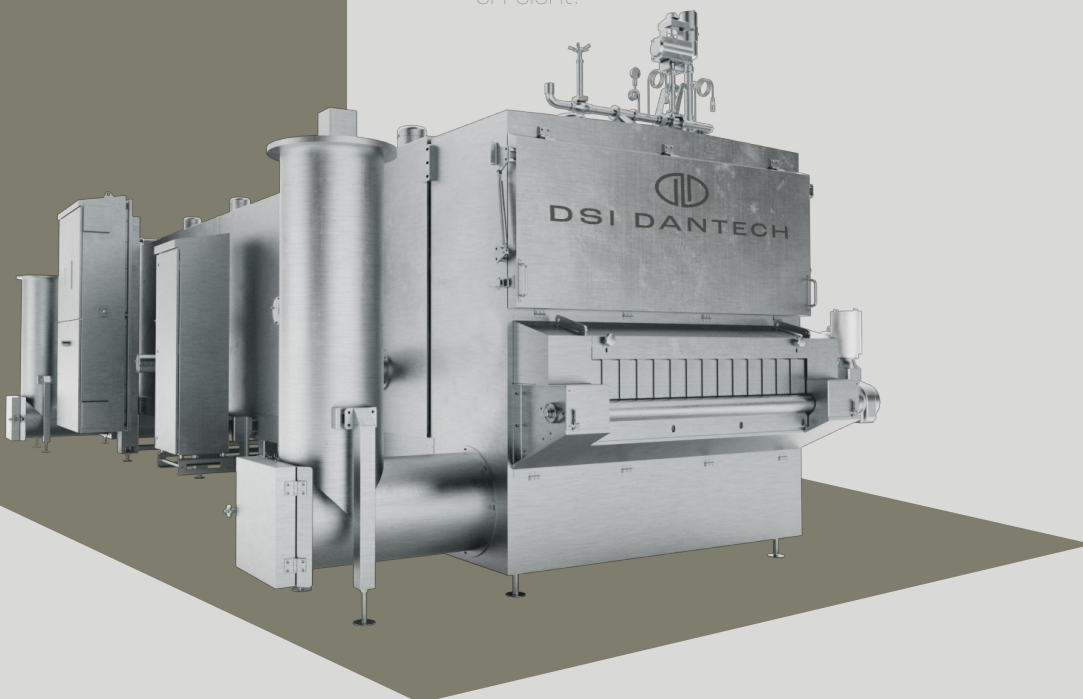


Auf unsere Unterstützung können Sie bauen  
Gefrieren und Kühlen von  
**längeren** Lebensmittelzyklen

multi-pass  
freezer

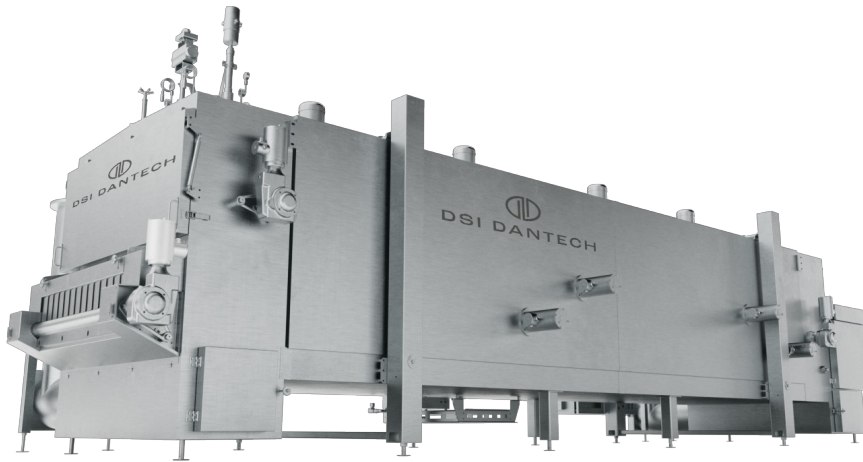
Unser Etagenfroster ist ideal für das Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln mit längeren Zyklen, wie z. B. kleinportioniertes gekochtes, gebratenes oder gebackenes Fleisch, Fisch, Geflügel, Backprodukte, Garnelen, Krabben und Muscheln.

Der Etagenfroster ist linear und hat drei übereinander gestapelte Bänder. Am Ende der ersten Ebene werden die Produkte auf die zweite Ebene abgelassen und zum Eingangsende des Frosters zurückgeleitet. Dort werden sie erneut auf die dritte Ebene abgelassen und zurück zum Ausgangsende des Frosters geleitet. Die Geschwindigkeit der einzelnen Bänder ist unabhängig regelbar und eine optimale Kälteverteilung wird durch Kombination einer von Umwälzgebläsen und Seitenwandgebläsen erreicht.





DSI DANTECH



Fleisch &  
Geflügel



Tierfutter



Fisch &  
Meeresfrüchte



Molkerei-  
produkte



Obst & Gemüse



Backwaren



Weiterver-  
arbeitung



Flüssig-  
produkte



Non-Food-  
Produkte

## Minimaler **Gewichtsverlust** und höhere **Erträge**



- Variable Bandgeschwindigkeit für alle Bänder
- Spezielle Konstruktion für Handhabung von oben
- Breite Konfiguration von Sprüh- und Umwälzgebläsevorrichtungen
- Hohe Produkterträge
- Geringer Investitionsbedarf
- Schnelle Aufbauzeit
- Optimale Kälteverteilung
- Kühlung von oben und von den Seiten
- Einfache Anpassung bei Ausbau der Anlage