

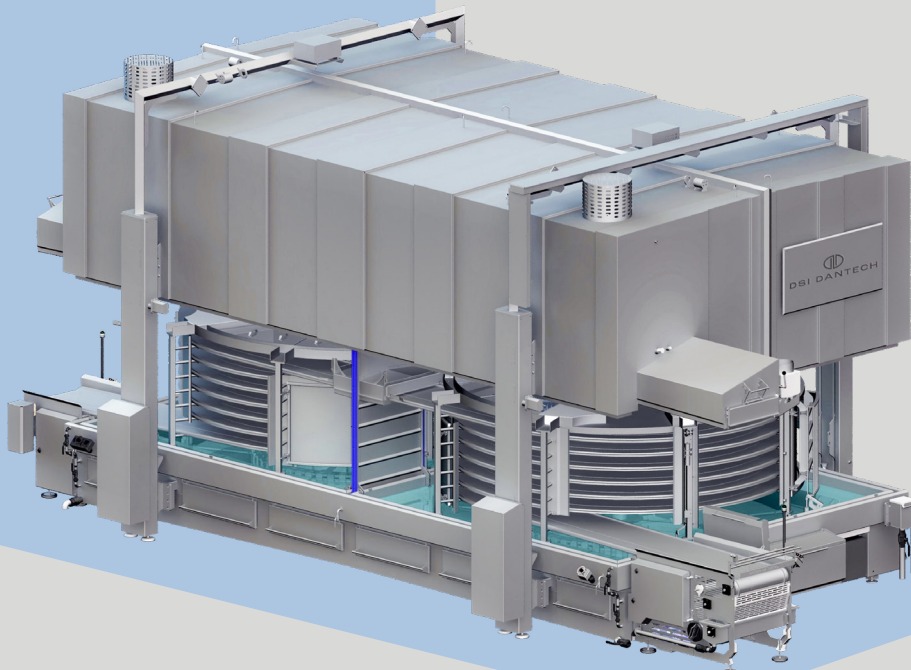
Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

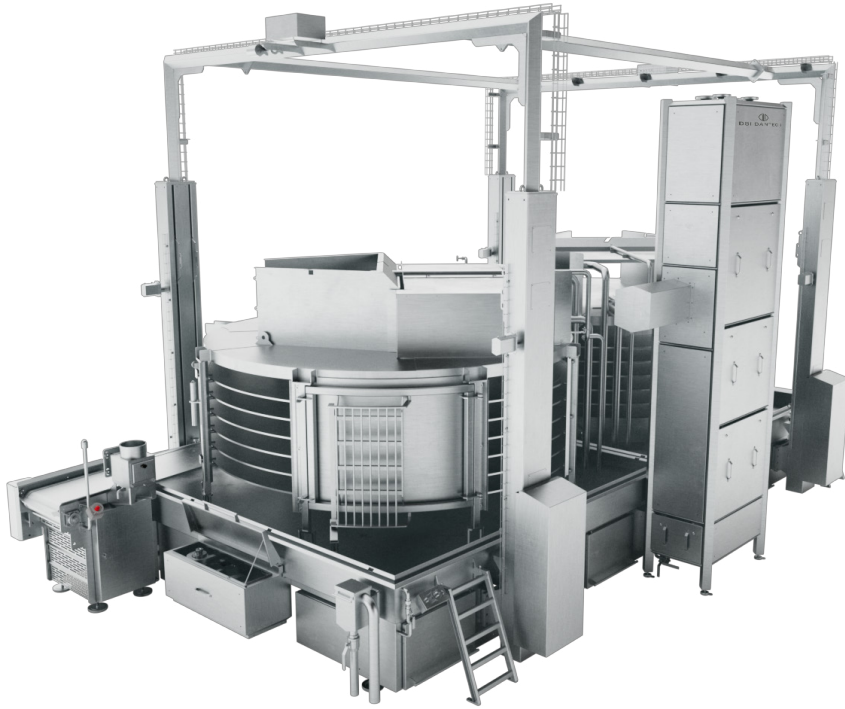
Effizientes **Garen** mit **überwachter** Hitze

Doppelspiral- Heißluftofen

Unser Doppelspiral-Heißluftofen ist speziell für alle Produkte konzipiert, die sowohl gegart als auch kross gebräunt werden sollen. Er bietet Ihnen eine perfekte Temperaturüberwachung und ein schnelles, einheitliches Endprodukt mit maximaler Produktqualität bei bester Ausbeute. Durch seine zwei Taupunktsensoren können Sie für jede Kammer separat entscheiden, ob das Produkt gebräunt oder bedampft werden soll, um den perfekten Biss zu erhalten.

Zudem verbraucht er weniger Energie als vergleichbare Öfen auf dem Markt. Der Spiralofen ist für verschiedenste Convenience-Produkte konzipiert und mit einer vollständig hebbaren Haube aus SS316 Edelstahl ausgestattet. Dies vereinfacht die Reinigung und Wartung der Anlage erheblich.





Fleisch & Geflügel

Individuelle Lösungen zum Frostern, Kühlen und Garen von hochwertigem Fleisch, Geflügel, mechanisch entbeintem Fleisch oder Nebenprodukten. Schnelles Frostern, lange Laufzeiten und höhere Erträge



Fisch & Meeresfrüchte

Nachhaltige und sichere Lösungen für das Frostern, Kühlen und Garen von Fisch und Meeresfrüchten – von Garnelen, Langusten, Makrelen und Muscheln bis zu Spröten und Lachs



Weiterverarbeitung

Effiziente und nachhaltige Gefrier-, Kühl- und Wärmelösungen für die Weiterverarbeitung von Fertigprodukten wie Frikadellen, Hähnchentellen, Schinken und Würstchen



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 des **Dampf-** und **Energieverbrauchs**



- Niedrigste Kosten pro kg Garprodukt
- Niedrigster Energieverbrauch
- Geringster Dampfverbrauch
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Hohe Produkterträge
- Höchste Produktausbeute
- Schnelles, einheitliches Garen
- Keine Kaltzonen
- Einfach zu warten und zu reinigen