

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Einfrieren von **großen Mengen** mit **Flüssigstickstoff**

immersion
freezer

Unser Tauchfrostler ist für das Schnellgefrieren von großen Mengen ausgelegt, wobei die Lebensmittel durch ein Bad aus Flüssigstickstoff geleitet werden. Dies bietet die schnellste Wärmeübertragungsrate beim kryogenen Gefrieren. Gleichzeitig zeichnet sich der Prozess durch einen niedrigeren kryogenen Wirkungsgrad aufgrund des hohen Stickstoffverbrauchs aus.

Der Tauchfrostler ist für das Krustenfrostern und Tiefkühlen geeignet. Er kann als einzelstehende Maschine funktionieren oder in unsere Einzelbandfrostler oder Etagenfrostler für Nach- oder Vorkühlen von hochwertigen Lebensmitteln eingefügt werden.





DSI DANTECH



Fleisch & Geflügel



Verzehrfertig



Fisch & Meeresfrüchte



Tierfutter



Obst & Gemüse



Molkerei-
produkte



Weiterver-
arbeitung



Backwaren



Speiseeis



Flüssig-
produkte



Non-Food-
Produkte

Höhere **Produktqualität** und **Erträge**



- Angepasste Lösungen
- Spezieller Gefrierprozess
- Hygienische und flexible Ausrüstung
- Schnelle Aufbauzeit
- Kompakt und reinigungsfreundlich
- Äußerst kurze Gefrierzeit
- Nutzt sowohl den flüssigen als auch den gasförmigen Anteil des Stickstoffs
- Einzelstehende oder verbundene Ausrüstung
- Geringe Stellfläche
- Geringer Investitionsbedarf