

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

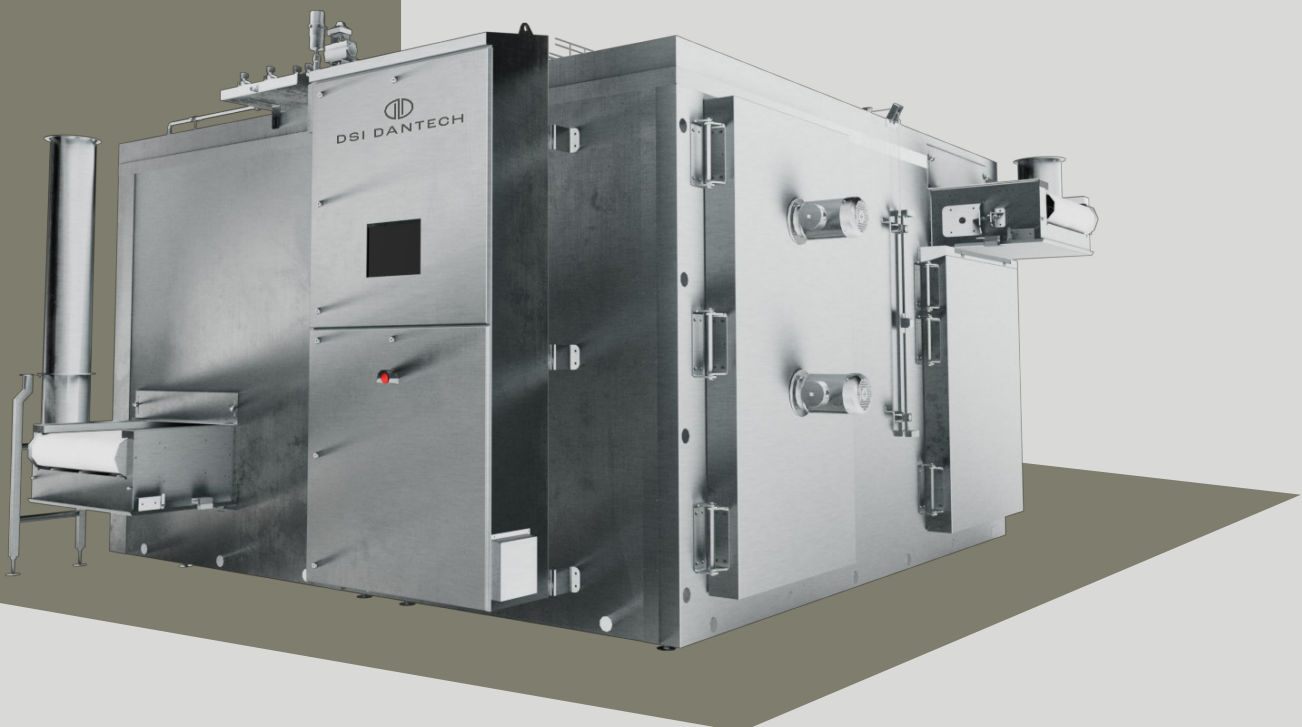
Kühlen und Gefrieren von

flexiblen und **großen** Mengen

spiral
freezer

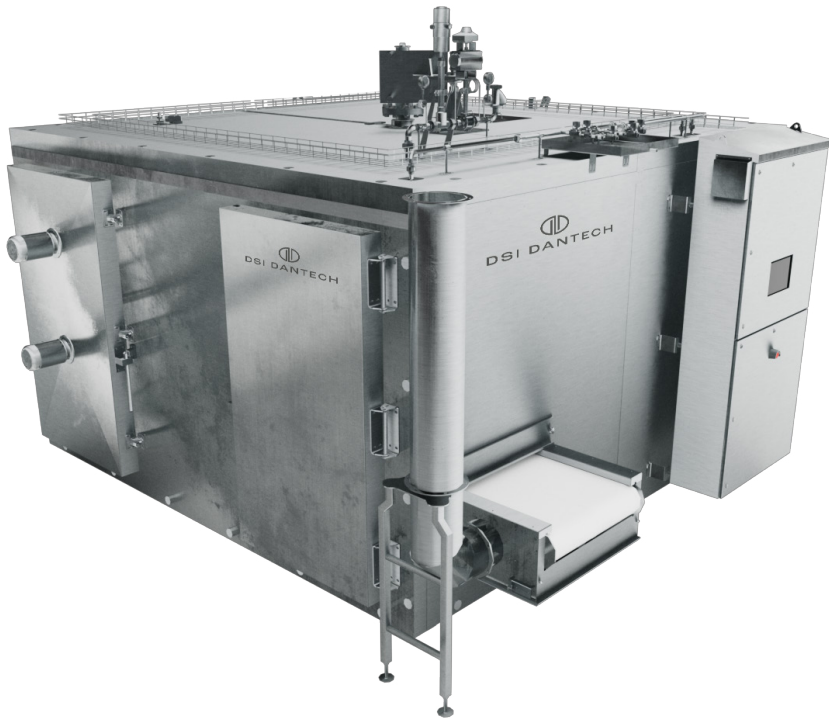
Unser kryogener Spiralfroster ist für das Kühlen und Gefrieren von großen Mengen an Schnellgefrierprodukten geeignet, aber nicht für das Einfrieren in großen Blöcken. Die Konstruktion ist platzsparend und ermöglicht eine größere Flexibilität in Ihrer Produktion.

Im Spiralfroster werden die Lebensmittel auf einem kontinuierlichen Spiralförderband geleitet, wobei die Innentemperatur des Frostes bis -100 °C betragen kann. Flüssigstickstoff wird mit hoher Geschwindigkeit in den Froster eingesprüht, um eine optimale Wärmeübertragung zu erzielen. Gebläse wälzen das kryogene Gas durch alle Ebenen der Spirale um, um ein effizientes und einheitliches Kühlen und Gefrieren zu gewährleisten.





DSI DANTECH



Fleisch &
Geflügel



Verzehrfertig



Fisch &
Meeresfrüchte



Tierfutter



Obst & Gemüse



Molkerei-
produkte



Weiterver-
arbeitung



Backwaren

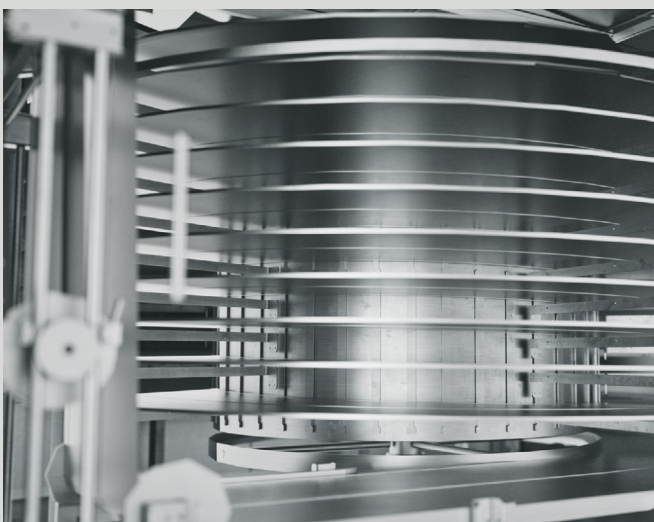


Speiseeis



Non-Food-
Produkte

Reduzierung von **kW**-Verbrauch und **Produktionskosten**



- Niedrigste Kosten beim Gefrierprodukt
- Niedrigster kW-Verbrauch
- Angepasste Konstruktion und Produktfluss
- Platzsparend
- Schnelle Aufbauzeit
- Hohe Produkterträge
- Geringer Gewichtsverlust
- Geringer Investitionsbedarf
- Einfache Anpassung bei Ausbau der Anlage
- Kleiner CO₂-Fußabdruck