

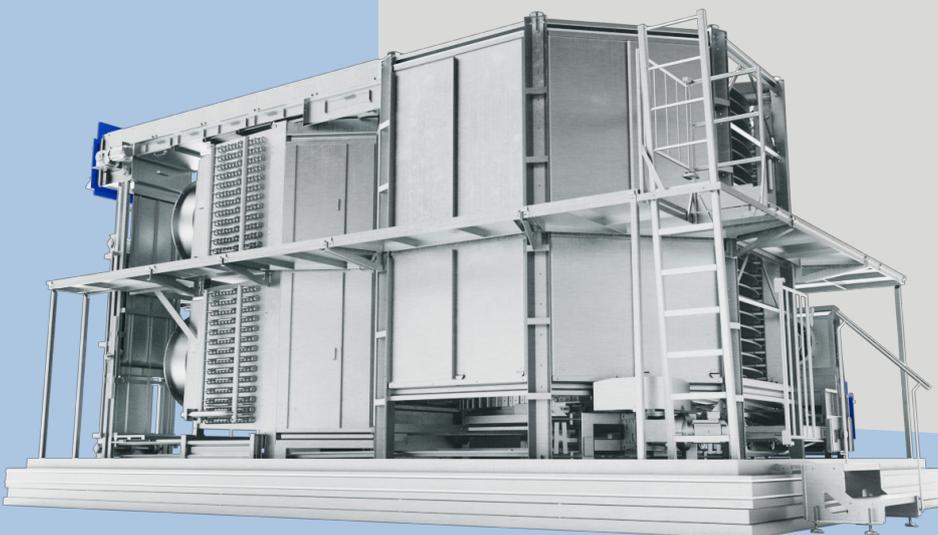
Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Flexibles IQF-Frosten oder -Kühlen **verschiedenster** Produkte

IQF-Spiral- Froster

Unser Spiralfroster Horizontal-flow® ist mit Einzel-, Doppel- und Dreifachtrommeln erhältlich und frostet oder kühlt unterschiedlichste Produkte. Egal ob offene Artikel wie z. B. Chicken Nuggets, Kartoffelpuffer, Torten und Teiglinge oder Schupfnudelpackungen sowie ganze geschlossene Kartons: Alle Artikel werden durch das energiesparende Prinzip des schnellsten Luftstroms bei bester Produktqualität verarbeitet. Somit generieren wir deutliche Einsparungen durch einen reduzierten Energieverbrauch und erzielen ein hartes Payback für Sie.

Der Spiralfroster braucht nur einmal wöchentlich abgetaut zu werden und kommt gänzlich ohne sequentielles Abtauen aus – selbst bei Produkten mit einer Eingangstemperatur von 80°C. Die Spiralfroster sind höchst effizient und halten den Wartungsaufwand gering.





 Fleisch & Geflügel	 Verzehrfertig
 Fisch & Meeresfrüchte	 Tierfutter
 Obst & Gemüse	 Molkerei- produkte
 Speiseeis	 Backwaren
 Weiterver- arbeitung	 Non-Food- Produkte

Reduzierter **Energieverbrauch** durch verringerten **Abtau-Aufwand**



- Niedrigste Frostkosten pro kg Produkt
- Niedrigster Energieverbrauch
- Kleinster CO₂-Fußabdruck
- Beste Produktqualität
- Höchste Produktausbeute
- Kann bis zu vierzehn Tage ununterbrochen ohne sequentielles Abtauen produzieren
- Einfach zu warten und zu reinigen