

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Wiedereinfrieren von **glasierten** Produkten

hardening
tunnel

Unser Härtungstunnel ist für das Wiedereinfrieren von Produkten gedacht, die glasiert wurden, wie Garnelen, Muscheln und Krabben.

Der Härtungstunnel sorgt für ein schnelles, gleichmäßiges Einfrieren der Glasur vor dem abschließenden gleichmäßigen Einfrieren. Dies erzeugt eine gleichmäßige Frostschrift, die während des gesamten Vertriebswegs bis zum Verzehr des Produkts aufrechterhalten bleibt.





Fleisch & Geflügel

Angepasste Lösungen zum Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von hochwertigem Fleisch, Geflügel, mechanisch entbeintem Fleisch oder Nebenprodukten. Schnelles Gefrieren, lange Laufzeiten und höhere Erträge



Fisch & Meeresfrüchte

Nachhaltige und sichere Lösungen für das Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von Fisch und Meeresfrüchten. Von Garnelen, Langusten, Makrelen und Muscheln bis zu Sprotten und Lachs



Weiterverarbeitung

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

Schnelles und gleichmäßiges Wiedereinfrieren der Glasur



- Niedrigste Kosten pro kg Gefrierprodukt
- Niedrigster kW-Verbrauch
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Hohe Produkterträge
- Minimale Produktdehydrierung
- Einfach zu warten und sauber zu halten