

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Schnelles Anfrosten

vor dem **Portionieren**

D-Freeze Compact

Unser D-Freeze Compact® Tunnelfroster ist speziell für das Anfrosten der Produktoberfläche von diversen Fleischartikeln mit oder ohne Knochen – wie z.B. Schweinerücken, Oberschale oder Kotelett – vor dem Portionierenprozess konzipiert. Durch das Anfrosten entstehen höhere Schnittqualitäten und konstantere Gewichte. Dies reduziert das Give-away und erhöht die Ausbeute!

Der D-Freeze Compact® benötigt minimalen Platz und kann auf 3,5 m x 3 m bis zu 1.500 kg/h anzufrostendes Produkt mit einer 3 bis 5 mm starken Frostkante verarbeiten. Das Be- und Entladen auf derselben Seite reduziert zudem den Personalaufwand erheblich.





Fleisch & Geflügel

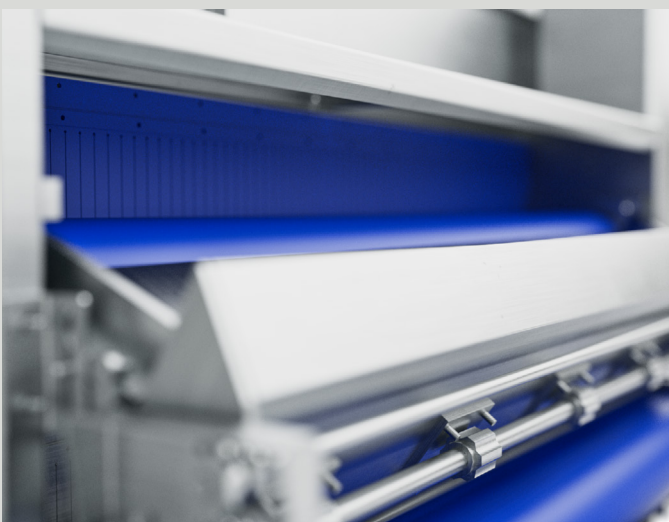
Individuelle Lösungen zum Frostern, Kühlen und Garen von hochwertigem Fleisch, Geflügel, mechanisch entbeintem Fleisch oder Nebenprodukten. Schnelles Frostern, lange Laufzeiten und höhere Erträge



Fisch & Meeresfrüchte

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

Energieverbrauch reduzieren und Platz sparen



- Niedrigste Kosten pro kg Gefrierprodukt
- Niedrigster Energieverbrauch
- Kleiner CO₂-Fußabdruck
- Hohe Produkterträge
- Minimale Produktdehydrierung
- Einfach zu warten und zu reinigen
- Geringerer Personaleinsatz für die Maschinenbedienung
- Geringer Platzbedarf