

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

Große Kapazität und

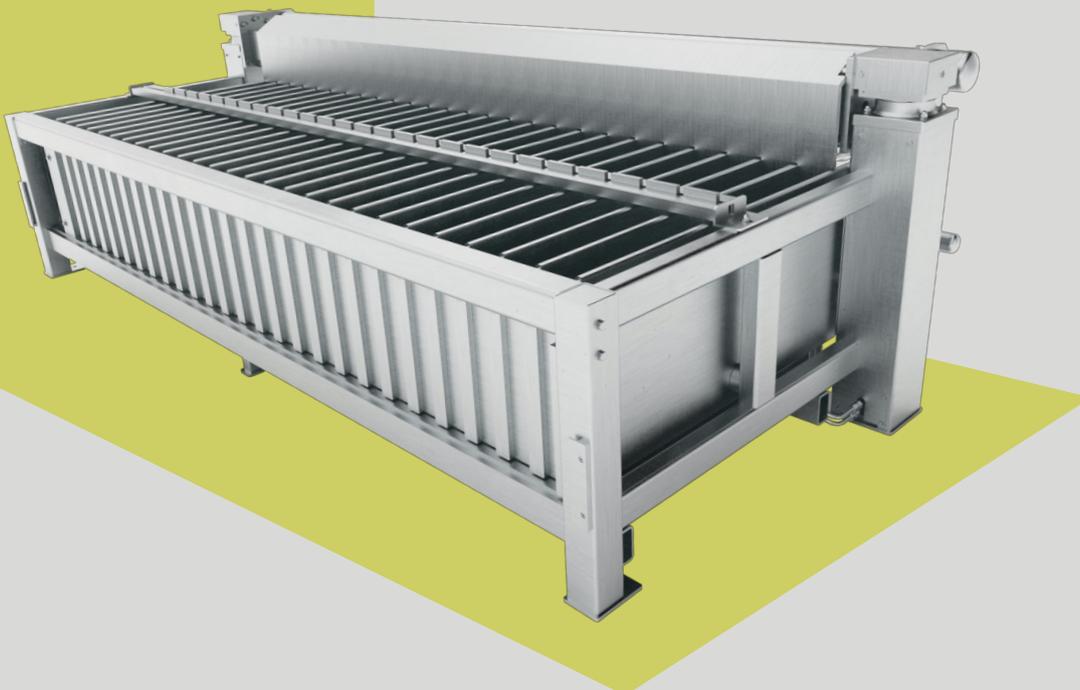
reinigungsfreundliches Design

vertical
freezer
V3 series

Die vertikalen Plattenfroster der V3-7 Serie weisen besonders feste, feuerverzinkte Rahmen oder Rahmen aus Edelstahl, mit PEHD oder Aluminium verkleidete Gabeln und Platten aus stranggepresstem Aluminium auf. Die Plattenfroster haben auch flexible PTFE-Schläuche mit einer Edelstahlpanzerung, die einzeln druckgeprüft sind.

Die V3-7 Serie nutzt einen Einzeldurchfluss von Kältemittel in den Platten. Dies sorgt für eine optimale Wärmeübertragung, insbesondere im Vergleich zu anderen Plattenfroster auf dem Markt mit Doppeldurchfluss.

Unsere meistverkauften Plattenfroster, bekannt für ihre große Kapazität, hohe Qualität, die gute Ergonomie und das reinigungsfreundliche Design.





DSI DANTECH



Molkereiprodukte

Angepasste und nachhaltige Gefrier- und Zusatzlösungen für hochwertige Molkereiprodukte wie Joghurt und Käse



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 Spröten und Lachs



Flüssigprodukte

Angepasste Lösungen zum Gefrieren, Kühlen und Erhitzen von Säften, Limonade, Wasser und Milchprodukten sowie dickflüssigen Flüssigkeiten wie Blut oder Sirup



Obst & Gemüse

Angepasste und nachhaltige Gefrier-, Kühl- und Heizlösungen, die die Verkaufssaisons von Obst und Gemüse für höhere Erträge und eine bessere Produktqualität verlängern



Tierfutter

Hochwertige Gefrierlösungen für die Tierfutterindustrie, mit denen die Qualität und Lebensmittelsicherheit gesteigert werden können. Sie bewahren Frische und Geschmack und sorgen für nährstoffreiches Tierfutter



Non-Food-Produkte

Angepasste Lösungen für das Gefrieren, Kühlen, Auftauen und Erhitzen von Non-Food-Produkten wie Metall, Laborartikeln und biopharmazeutischen Erzeugnissen

Reduzierung von **Gefrierzeiten** und **kW**-Verbrauch



- Optimale Plattengröße
- Einzigartige Konstruktion
- Geringer Stromverbrauch
- Einfach zu warten und zu reinigen
- Manuell oder elektrisch bedient
- CorePoint Temperaturmesssystem
- Geringe Wartungskosten
- Ideal für Gefrieren von großen Mengen