

Для шоковой заморозки продуктов в лотках или картонных коробках применяются горизонтальные, ручные фризеры с плитами. Они изготавливаются для эксплуатации на суше или на борту. Существует широкий выбор вариантов для удовлетворения всех требований.

Возможные применения

Упакованные продукты, такие как рыба, мясо, мороженое.

Свободные продукты на поддонах.

Готовые блюда.

Жидкие продукты в мешках.

Режим работы

Для замораживания используется самый быстрый и эффективный способ теплообмена.

Морозильники используют преимущества прямого контакта между продуктом и алюминиевыми плитами. Поэтому температура контакта идентична температуре испарения и нет отклонений или потерь.

Энергопотребление снижено до минимума, так как отсутствует циркуляция воздуха вентиляторами или другими элементами.

Преимущества

Первоклассное качество замораживания благодаря быстрому времени замораживания.

Образуются более мелкие кристаллы льда, и продукт сохраняет свой внешний вид, структуру и вкус. Нет никакой потери веса.

Постоянная производительность гарантируется равномерным замораживанием по всей поверхности продукта.

Низкие эксплуатационные расходы, минимальное обслуживание и высокая эксплуатационная надежность.

Оптимальное использование земли из-за малой площади.

Пер

вокласная форма и внешний вид упаковки.

