Tunnelfroster

Artikel vom **20. September 2018**



Mit Lösungen zur Lebensmittelverarbeitung erweitert Air Products sein »Freshline«-Portfolio. So ist der neue »Freshline Easy Freeze«-Tunnelfroster als einfache Lösung für den Beginn einer neuen Verarbeitungslinie mit einem Durchsatz von bis zu 500 kg/h konzipiert. Das Gerät erfordert geringe Investitionskosten, lässt sich einfach installieren und in Betrieb nehmen und bei Bedarf kurzfristig an die unterschiedlichen Anforderungen der modernen Lebensmittelverarbeitung anpassen. Dank intuitiver SPS und voreingestellten Rezepten ist die Handhabung simpel. Darüber hinaus ist der Tunnelfroster leicht zu warten und zu reinigen und bietet eine gute Stickstoffeffizienz. Wie alle Lösungen des Portfolios entspricht auch dieser Froster den geltenden Regulierungsanforderungen und Best-Practice-Lösungen der Branche. Er ermöglicht schnelles, qualitatives kryogenes Frosten. Kombiniert damit bietet das Unternehmen kontinuierliche technische Unterstützung, Expertise beim Frosten von Lebensmitteln, Schulungen, Auditierungen und Beratung.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag