Kälteanlagen

Artikel vom **25. September 2018**



Im Bereich Temperaturprozesstechnik bietet Thermobil ausgereifte und innovative Produkte. Die Schockfroster und Auftauanlagen sind meist in der Lebensmittelherstellung im Einsatz, aber auch zum Gefrieren von Kühlelementen oder zum schnellen Erwärmen von großen Produktmengen werden diese Anlagen verwendet. »SuperFroster« sind Schockfroster mit Gefrierleistungen von mehr als 120 kW (Kühlleistungen von bis zu 200 kW). Sie eignen sich besonders zum Kühlen oder Frosten von großen Mengen Lebensmittel aller Art wie Backwaren, Fleisch, Jogurt, Obst und Gemüse, Pizza oder Tofu). Aufgrund der europaweiten Zusammenarbeit der Firmengruppe mit verschiedenen Lebensmittelherstellern ist hier neben theoretischen Berechnungsmodellen eine fundierte Erfahrungsbasis vorhanden. So kann die Anlage für den jeweiligen Bedarf optimiert werden. Für schnelles Auftauen, Aufschmelzen und Aufwärmen von großen Produktmengen bietet das Unternehmen seine »TemperBoxen« an. Durch die präzise Regelung von Wärmezufuhr und Luftstrom werden auch große Mengen schnell und sicher aufgetaut. Die optimierte Verfahrenstechnik garantiert dabei nur minimale Auftauverluste. Der »TemperFroster« ist die Kombination aus Schockfroster, Schockkühler und Auftauanlage. Die Anlage ermöglicht es, nur eine

Anlage für jeweils zyklisch wiederkehrende Temperaturprozesse zu nutzen, was zur Optimierung der zeitlichen und räumlichen Nutzung einer Anlage beiträgt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag