



Konkurrenzlos kompakt Cryogen-Rapid®-Wendelbandfroster

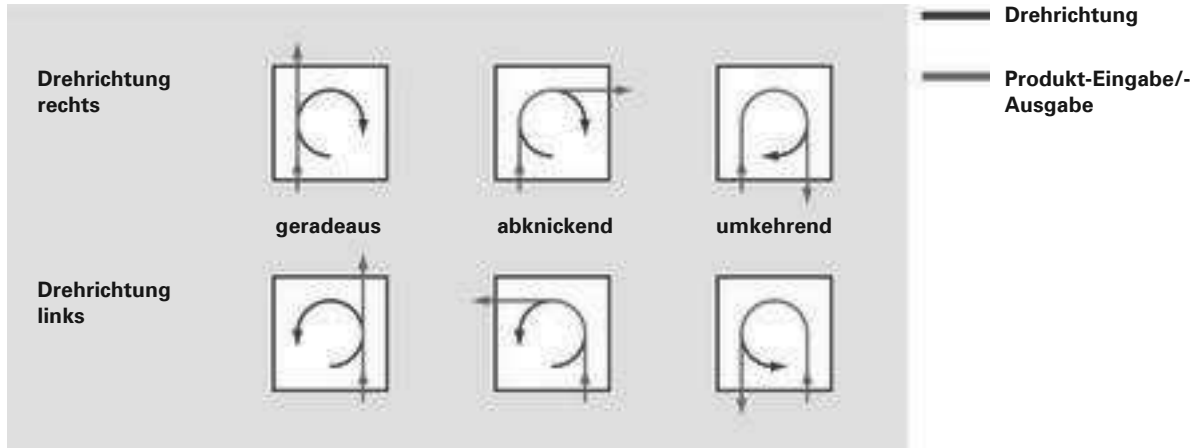
Der Cryogen-Rapid®-Wendelbandfroster erzielt große Gefrierleistung auf engstem Raum. Er ist deshalb eine wirtschaftlich interessante Lösung für begrenzte Platzverhältnisse. Flüssiger Stickstoff (LN_2) oder alternativ flüssiges Kohlendioxid (LCO_2) wird temperaturgesteuert unmittelbar in den Froster gesprüht: Der Stickstoff verdampft beziehungsweise der Kohlendioxidschnee sublimiert. Dabei wird den Lebensmitteln Wärmeenergie entzogen, wodurch diese in Minutenschnelle abkühlen oder gefrieren. Beide Gase sind natürliche Bestandteile der Luft und in der EU als Lebensmittelgase zugelassen. Durch die tiefen Temperaturen im Froster genügen geringste Feuchtigkeitsspuren, um die Atmosphäre zu sättigen. Lebensmittel trocknen während des Gefrierens kaum aus, erhalten so ihr Gewicht und ihr appetitliches Aussehen. In dem kompakten Froster wird das Transportband nach dem Prinzip einer Wendeltreppe über mehrere Etagen geführt; Produktein- und -auslauf lassen sich dabei an die Platz- und Produktionsgegebenheiten anpassen.

Verfahrensvorteile im Überblick

- Geringer Platzbedarf
- Hohe Qualität: schnelles Frostern für verbesserte Textur, Geschmack und Aussehen
- Schnelle Betriebsbereitschaft
- Minimale Austrocknungsverluste
- Lange Frostzeiten möglich



Variationsmöglichkeiten des Cryogen-Rapid®-Wendelbandfrosters bei der Produkt-Eingabe/-Ausgabe



Der Cryogen-Rapid®-Wendelbandfroster erzielt große Gefrierleistung auf engem Raum.

Wenn Sie Fragen zum Cryogen-Rapid®-Wendelbandfroster haben oder eine persönliche Beratung durch unsere Anwendungsexperten wünschen, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen.

Diese und viele weitere Broschüren können Sie auch im Internet als PDF-Datei herunterladen:
www.messergroup.com

MESSER 
 Gases for Life

Messer Group GmbH
 Gahlingspfad 31
 47803 Krefeld
 Tel. +49 2151 7811-0
 Fax +49 2151 7811-501
 info@messergroup.com
 www.messergroup.com

Part of the Messer World ■■

