



CryoSan® Fryseskap

Kjøling, frysing og skallfrysing i samme skap

CryoSan® fryseskap kan brukes både til frysing og kjøling av dine produkter. En løsning med skap er også egnet i produksjonssammenheng, der bruk av traller dominerer.

CryoSan® Fryseskap er særlig velegnet når mengdene som skal produseres og kjøles/fryses ikke er så store, eller om det produseres i batcher.

CryoSan® Fryseskap er også ideelle for skallfrysing av produkter forut for slicing eller kutting. Denne teknikken bidrar særlig til produktets lønnsomhet ved at svinnet reduseres betydelig.

CryoSan® Fryseskap leveres i to standard størrelser:

- Kjøttskap som er tilpasset røykovnstraller på 1m x 1m
- Bakeriskap som er tilpasset bakeritraller på 0,4m x 0,6m. Bakeskapet har plass til 2 traller

CryoSan® Fryseskap er tilpasset de mest vanlige trallestørrelser i næringsmiddelindustrien. Avhengig av bruksområder vil skapene ha følgende valgmuligheter:

- 3 vifter (på en side) eller 6 vifter (3 på hver side)
- En eller to dører, venstre eller høyrehengslet.

Type	Modell	Mål	Trallemål	Litermål
Fryseskap	Bak 1 Bak 2	Utv. bredde: 1572 mm Utv. dybde: 1708 mm Utv. høyde: 2125 mm*	Bredde: 630 mm Dybde: 1200 mm Høyde: 2000 mm	1900 liter
Fryseskap	Kjø 11 Kjø 12	Utv. bredde: 2092 mm Utv. dybde: 1708 mm Utv. høyde: 2265 mm*	Bredde: 1150 mm Dybde: 1200 mm Høyde: 2100 mm	3750 liter

* uten avtrekksvifte



CryoSan® Fryseskap er enkel å innstallere og krever mindre enn 4m² med gulvplass.

Typiske anvendelser:

- Skallfrysing før slicing
- Kjøling av ferdigretter
- Kjøling av stekte produkter
- Frysing av porsjonspakket fisk og fiskefileter
- Frysing av bake-off produkter og deig
- Frysing av skalldyr
- Kjøling av supper og sauser