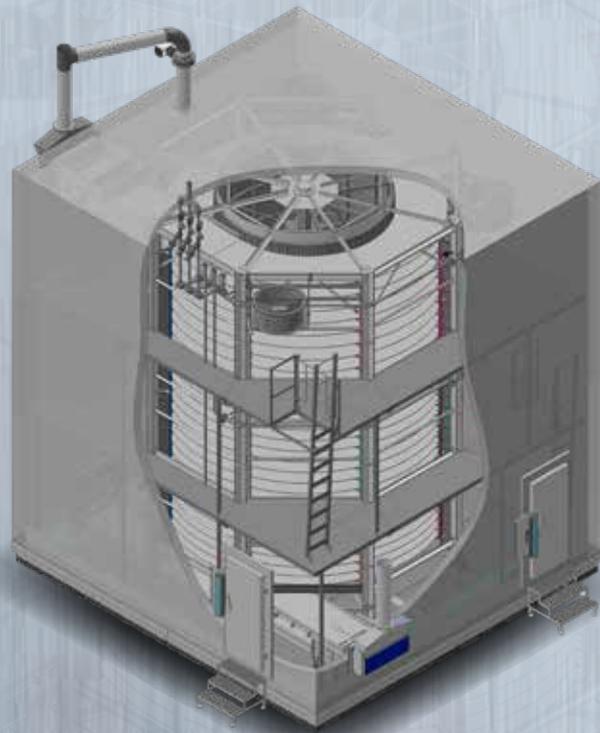




# DANTECH

## Freezing Systems

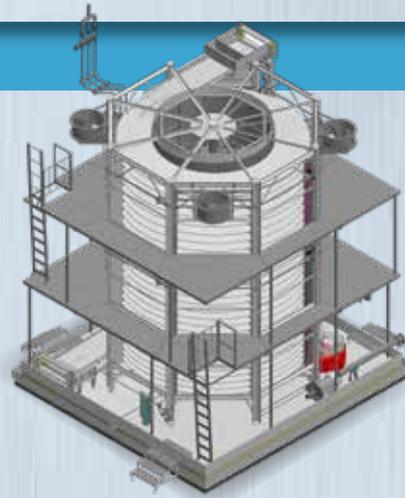


- Schnellste Pasteurisierzeit
- Höchste Produktausbeute
- Beste Produktqualität
- Geringste Energiekosten je kg Produkt
- Flexibel in der Anwendung
- Effiziente Dampfabsaugung
- Vollverschweißter Korpus AISI 316 Edelstahl
- Verschiedene Windungshöhen für Beutelware



## Spiralpasteur

TYP: SPIRALPASTEUR ZUM ERHITZEN VON DIVERSEN PRODUKTEN



*Platzsparende  
Spiralpasteure  
können sehr hohe  
Leistungen bei  
geringstem  
Energieaufwand  
realisieren.*

## Spiralpasteur

Unsere Spiralpasteure arbeiten mit einem bewährten und energieschonenden System der Dampfpasteurisation. Bei niedrigem Dampfdruck wird an drei zentralen Punkten durch separate Ventile Dampf in den Innenraum des Pasteurs eingesprüht, jeweils unten, in der Mitte und im oberen Raum. Dadurch kann der Dampf energetisch optimal genutzt werden. Je Einspritzventil wird der Dampf über einen Edelstahl Verteilerring 360° rundherum um das Spiralband geführt und strömt so mit zahlreichen Düsen homogen an die Produkte. Weiterhin wird der Dampf durch unter dem Gehäusedach sitzenden Ventilatoren gezielt umgewälzt und nach unten gedrückt. Diese Anordnung führt in der Konsequenz zu einem sehr raschen Erhitzen der Produkte sowie einem niedrigen Dampfverbrauch.

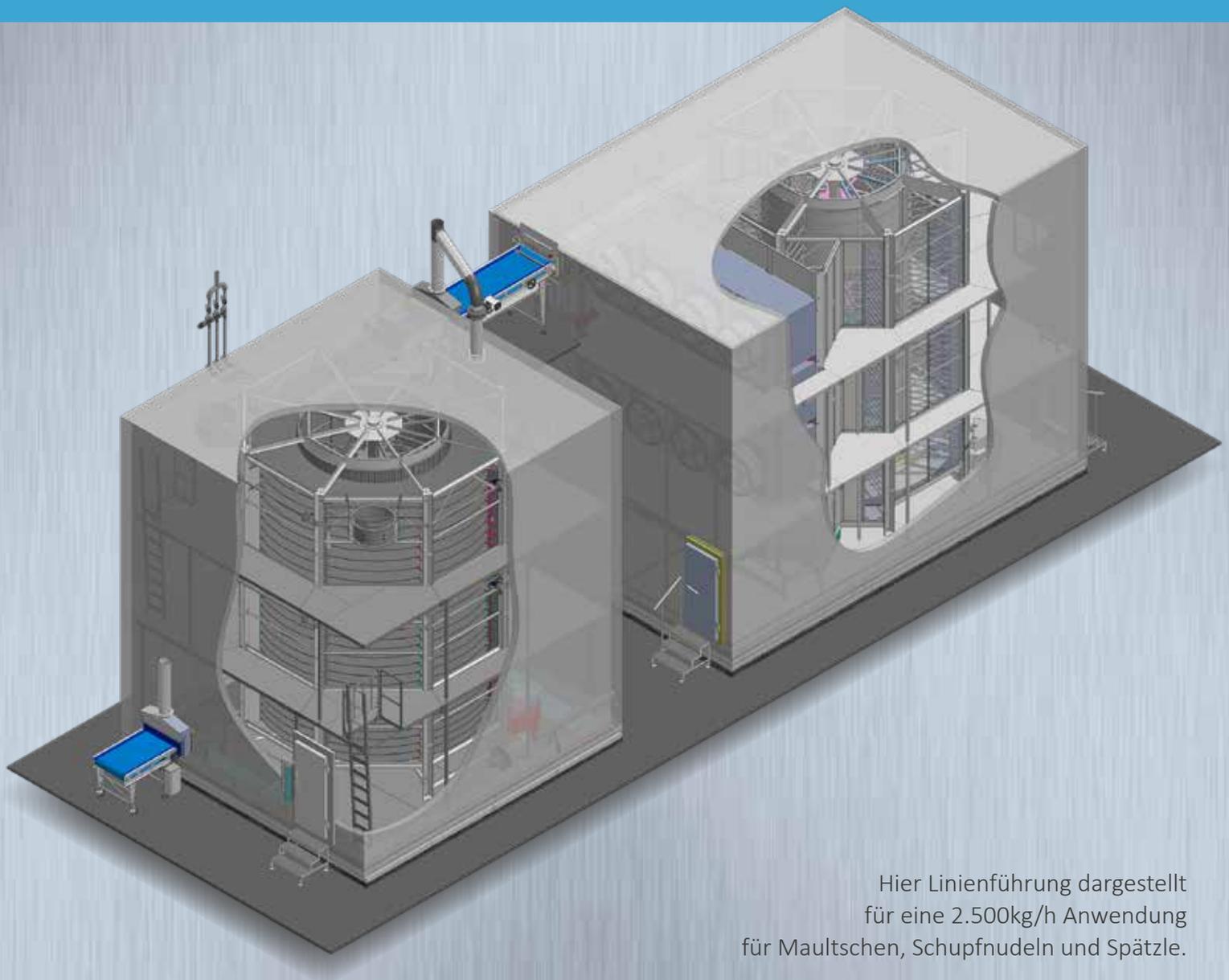
- ✓ Seafood
- ✓ Geflügel
- ✓ Fleisch
- ✓ Fertiggerichte
- ✓ Convenience
- ✓ Backwaren
- ✓ Molkereiprodukte
- ✓ Gemüse
- ✓ Non Food Anwendungen

Das zahlt sich für Sie aus: Ein schnelleres Pasteurisieren bedeutet neben der Bewahrung der Produkteigenschaften auch einen geringeren Energieverbrauch. Eine effiziente Dampfabsaugung am Ein- und Auslauf unterstützen den niedrigen Dampfverbrauch genauso wie die Tatsache, dass der Spiralgurt nicht aus dem warmen Inneren des Gehäuses herausgeführt wird. Dadurch wird wertvolle Energie gespart. Das entlastet Ihre Kostenstruktur immens.



*Perfektion und Qualität im Detail*

Unsere Erfahrung spricht für sich: Mehr als 1500 Froster, Pasteurisier- und Temperieranlagen wurden von unserem erfahrenen Team binnen der letzten 30 Jahre erfolgreich am Markt platziert. Mit „Freezing Experience“ konzipieren, produzieren und liefern wir Ihnen die bestmögliche Lösung speziell für Ihre kundenspezifische Anwendung.



Hier Linienführung dargestellt  
für eine 2.500kg/h Anwendung  
für Maultschen, Schupfnudeln und Spätzle.

**Unser Versprechen an Sie:**  
Wir erhitzen und kühlen bei  
bester Produktqualität zu den  
geringsten Energiekosten  
je kg Produkt!



## Globale Vertriebs- und Service Kontakte



**24 h-Service-Hotline**  
[service@dantechfreezing.com](mailto:service@dantechfreezing.com)

Handelspartner/Agent

**DANTECH FREEZING SYSTEMS A/S**  
 Speditørvej 1  
 9000 Aalborg  
 Denmark  
 CVR number: 38330284

**DANTECH FREEZING SYSTEMS PTE. LTD.**  
 8 Shenton Way, AXA Tower #16-03  
 Singapore 068811  
 CVR-NO: 20145555H  
 Phone: +65 96383488  
 Fax: +65 6570 6473

**DANTECH FREEZING SYSTEMS**  
 Ul. Warszawska 62 C1  
 95-070 Aleksandrów Łódzki  
 Poland  
 Phone: +48 509 914 200

**DANTECH FREEZING SYSTEMS**  
 Vertriebs- und Servicebüro Zentraleuropa  
 Gewerbepark 18  
 49143 Bissendorf  
 Deutschland  
 Phone: +49 5402 7016-58