

Vacuum coolers

Ψύξη - πρόψυξη κενού , για τα φυλλώδη λαχανικά, λουλούδια, φρούτα

Ψύξη - Πρόψυξη σε κενό

Τι είναι η ψύξη κενού;
(Vacuum cooling)

Η Ψύξη κενού, είναι το πιο γρήγορο και οικονομικά αποδοτικό σύστημα πρόψυξης για τα φυλλώδη λαχανικά, λουλούδια, φρούτα, Προϊόντα Αρτοποιίας, Ζύμης και άλλα προϊόντα.

Η τεχνολογία ψύξης κενού, βελτιώνει σημαντικά την ποιότητα των φρέσκων προϊόντων
Μειώνει δραστικά το κόστος της ψύξης



Vacuum cooler για Λαχανικά-Φρούτα-Άνθη.
(AVC-500/6000)

- Μπρόκολα
- Κουνουπίδια
- Μαρούλια
- Μαρούλια iceberg
- Μανιτάρια
- Σέλινο
- Σέλερι
- Σπανάκι
- Λάχανα
- Λαχανάκια Βρυξελών
- Σπαράγγια
- Γλυκό καλαμπόκι
- Φρέσκα κρεμμυδάκια
- Φράουλες

Οφέλη

Στην Ποιότητα του Προϊόντος

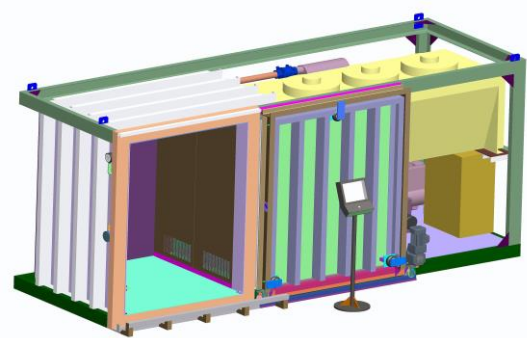
- Αυξάνει το χρόνο αποθήκευσης.
- Αυξάνει το χρόνο ζωής στο ράφι.
- Διατηρεί τη σφριγηλότητα.
- Διατηρεί το χρώμα και τη γεύση
- Διατηρεί τα οργανοληπτικά στοιχεία
- Μειώνει την αλληλομόλυνση

Στην Ενέργεια

- Μεγάλη και ταχύτατη προψυκτική ικανότητα 300-6.000kg/h
- Σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας έναντι συμβατικών μεθόδων πρόψυξης

Στο Χώρο

- Μικρότερος απαιτούμενος χώρος εγκατάστασης



Μεγέθη: Από 1 ~12 παλέτες



Πληροφορίες- Πωλήσεις
Για την Ελλάδα & Κύπρο:

Hanslow Ltd

Tel: +30 210 9845 026

Mob: +30 697 6922 304

info@hanslow.eu , www.hanslow.eu