



# CryoSan<sup>®</sup> Kabinett

Kylning, frysning och skalfrysning



# CryoSan® Kabinett

Kylning, frysning och skalfrysning

Kabinett är idealiska för skalfrysning av produkter före skivning. Denna teknik bidrar i hög grad till produktens lönsamhet genom att svinet kraftigt minskas.

Skalfrysning används framför allt vid skivning av kotletter, pålägg och bacon. En lösning med kabinett är också lämplig för produktionsmiljön där vagnar vanligen används.

**Denna lösning är speciellt lämplig om mindre mängder ska produceras och kylas/frysas eller om produktionen sker i batcher som exempelvis**

- Kylning/Frysning av färdigmat
- Kylning/Frysning av bake-off produkter

**Våra kabinett är anpassade för de vagnsstorlekar som är vanligast inom livsmedelsindustrin och erbjuder följande valmöjligheter:**

- Tre fläktar (på en sida) eller sex fläktar (tre på var sida)
- En eller två dörrar, vänster- eller högerhängd



Tar liten plats, mindre än 4 m<sup>2</sup>.

**Används exempelvis till:**

- Skalfrysning innan skivning
- Kylning/frysning av färdigmat
- Kylning/frysning av bageriprodukter
- Kylning/frysning av fisk/skaldjur
- Kylning av soppor/såser

Type	Modell	Mål	Vagnsmått	Beskrivning
Frysskåp	Bak 1 Bak 2	Utv. bredd: 1572 mm Utv. djup: 1708 mm Utv. höjd: 2125 mm****	Bredd: 630 mm Djyb: 1200 mm Höjd: 2000 mm	1900 liter
Frysskåp	Kjo 11 Kjo 12	Utv. bredd: 2092 mm Utv. djup: 1708 mm Utv. höjd: 2265 mm***	Bredd: 1150 mm Djyb: 1200 mm Höjd: 2100 mm	3750 liter

\* utan frånluftsfläkt

