



YARAPRAXAIR

# SnoWin™

Fryseskap



Kjøling, frysing og skallfrysing



SnoWin™ Line - avansert CO<sub>2</sub> teknologi for rask temperatursenkning. Produktserien er designet for å ivareta krav til effektivitet og hygiene.

## Fryseskap

En løsning med skap er også egnet i produksjonssammenheng, der bruk av traller dominerer.

Særlig velegnet når mengdene som skal produseres og kjøles/fryses ikke er så store, eller produseres i batcher

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

Produksjonssammenheng der skallfrysing er en viktig del av lønnsomheten for produktene.

- Kjøling av ferdigmat
- Frysing av bake-off og deig
- Skallfrysing av f.eks. koteletter, pålegg og bacon forut for oppskjæring og deling

Våre skap er tilpasset de mest vanlige trallestørresler i næringsmiddelindustrien.

Avhengig av bruksområder, så 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   | Beskrivelse |
|-----------|----------------|--|---|-------------|
| Fryseskap | BAK 1<br>BAK 2 | Utv. bredde 1572 mm<br>Utv. dybde 1708 mm<br>Utv. høyde 2125 mm **** | Tralle<br>Bredde: 630 mm<br>Dybde: 1200 mm<br>Høyde: 2000 mm  | 1900 liter  |
| Fryseskap | KJØ11<br>KJØ12 | Utv. bredde 2092 mm<br>Utv. dybde 1708 mm<br>Utv. høyde 2265 mm **** | Tralle<br>Bredde: 1150 mm<br>Dybde: 1200 mm<br>Høyde: 2100 mm | 3750 liter  |

\*\*\*\*uten avtrekksvifte



Tar liten plass mindre enn 4m<sup>2</sup>



Enkel å rengjøre



Leveres med 3 eller 6 vifter