



YARA PRAXAIR

SnoWin™

Kabinett



Kylning, frysning och skalfrysning



SnoWin™ Line - avancerad CO₂-teknik för snabb temperatursänkning. Produktserien är utvecklad för att uppfylla alla effektivitets- och hygienkrav.

Kabinett för kylning/frysning

Kabinett är idealiska för skalfrysning av produkter före skivning eller uppskärning. Denna teknik bidrar i hög grad till produktens lönsamhet genom att svinnet 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 halvbakade 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

Typ	Modell	Mått	Vagnsmått	Beskrivning
Frysskåp	BAK1 BAK2	Utv. bredd: 1572 mm Utv. djup: 1708 mm Utv. höjd: 2125 mm ****	Vagn Bredd: 630 mm Djup: 1200 mm Höjd: 2000 mm	1900 liter
Frysskåp	KJO11 KJO12	Utv. bredd: 2092 mm Utv. djup: 1708 mm Utv. höjd: 2265 mm ****	Vagn Bredd: 1150 mm Djup: 1200 mm Höjd: 2100 mm	3750 liter

**** utan frånluftsfläkt



Tar liten plats, mindre än 4 m².



Enkelt att rengöra.



Levereras med tre eller sex fläktar.