



Ideale ijstemperatuur van -0,5°C

- **Gemakkelijke verwerking:**
Altijd los en schepklaar ijs voor het bewaren van vis en zeevruchten .
- **Optimale bescherming van uw producten:**
Het ijs is niet onderkoeld, vriesbrand wordt vermeden en de kleur blijft gehandhaafd.
- **“Vis-vriendelijk” ijs:**
Het ijs is niet te hard, heeft geen scherpe randen en kan de vis niet beschadigen.
- **Ideaal ijs voor toonbanken:**
Gemakkelijk te vormen ijsbed, houdt de vis koel en vochtig voor mooie presentatie.
- **Meer tijd tot na-ijzen:**
Het standaard- of macroijs is vanwege hun dikte (tot 9,5 mm) vooral lang houdbaar..



Automatisering

- **IJs-silo's met automatische uitlading:**
Ijdsosering via drukknop.
- **IJsverdeling:**
Rechtstreekse distributie in Fish-tub, ijsbunker
- **Vloeibaar ijs uit zoet- of zoutwater:**
(StreamIce®)
Eenvoudige ijdsosering door verpompen, zowel handmatig als centraal gestuurd.



Made in Germany

- **Continue kwaliteitscontrole**
garanderen een lange levensduur.
- **Betrouwbare hygiëne**
door gesloten watersysteem.
- **Geen bewegende onderdelen in de verdamper**
voorkomt verlies van koudemiddel.

- **Compleet assortiment:**
Tot 10.000 kg of 24.000 l / 24 uur.
- **Gegarandeerde capaciteit:**
ook bij hogere omgevingstemperaturen.
- **Onderdelengarantie:**
minstens 15 jaar leverbaar.

