

## **Blast Chillers** **+70°C > +3°C**

Thanks to the Blast Chilling cycle, the product temperature drops from +70°C to +3°C in 90 minutes.

The transition between +65°C and +10°C (ideal climate for the proliferation of bacteria), is so fast that any bacterial generation can be prevented.

**The blast frozen food remains safe and preservable for 8 days.**

## **Refroidissement Rapide** **+70°C > +3°C**

Grâce au cycle de refroidissement rapide, baisse de la température du produit de +70°C à +3°C en 90 minutes.

La transition entre +65°C et +10°C (climat idéal pour la prolifération des bactéries), est très rapide afin d'éviter toute prolifération de bactérie.

**Le plan alimentaire demeure sûr et conservé pendant 8 jours.**

## **Schnellkühlung** **+70°C > +3°C**

Dank des Schnellkühlzyklus sinkt die Temperatur von +70°C auf +3°C innerhalb von max 90 Minuten ab.

Der Übergang zwischen +65°C und +10°C (Idealtemperatur für die Entwicklung von Bakterienflora) ist so schnell, dass jede Entwicklung und Vermehrung verhindert wird.

**Die schnellgekühlten Lebensmittel bleiben daher für ca. 8 Tagen sicher und haltbar.**



## **Shock Freezing** **+70°C > -18°C**

"The maximum storage is achieved through the rapid production of cold to allow the production of microcrystals that optimally preserve the cells of the product.

The shock freezing drops the temperature from +70°C to -18°C in a maximum time of 240 minutes.

**The food is quickly frozen and therefore preservable for months.**

## **Surgelation Rapide** **+70°C > -18°C**

La conservation optimale est atteinte grâce à la production rapide de froid qui permet de préserver les cellules du produit.

La surgélation rapide fait descendre la température de +70°C à -18°C en un temps maximum de 240 minutes.

**La nourriture est rapidement congelée, puis rangée pendant des mois.**

## **Schockfrostern** **+70°C > -18°C**

Die höchste Konservierung wird durch dem raschen Schockfrostenszyklus, erreicht. Damit werden Eis-Mikrokristalle gebildet, welche die Lebensmittelzellen optimal schützen.

Aufgrund des Schockfrostesprozesses, sinkt die Temperatur von +70°C auf -18°C innerhalb von max 240 Minuten ab.

**Die schockgefrosteten Lebensmittel bleiben daher für Monate haltbar.**

