

# HÖZTU

we're cool



SISTEMAS DE  
ULTRACONGELACIÓN ULT

SOLUCIONES NAVALES

*We dry, We cool, We freeze, We ultracool*

## Soluciones de valor añadido

Dependiendo de la velocidad de congelación y temperatura, el producto adquiere una mayor calidad y precio en el mercado. Por eso los sistemas de ultracongelación se destinan a garantizar una excelente calidad del producto congelado.

Aplicaciones habituales de producto ultracongelado es el sashimi.



## Soluciones de Ultracongelación

- Soluciones adaptadas a cada proyecto.
- Unidades motocompresoras con uno o dos compresores.
- Túnel de congelación por contacto de placas.
- Ventiladores con alto caudal de circulación.
- Conexión flexible de túneles para evitar roturas.
- Materiales adaptados a muy bajas temperaturas.

## Diseños adaptados

Adaptamos nuestras soluciones estandarizadas a las necesidades de cada proyecto.

## Primeras marcas

Integramos primeras marcas de componentes: Mycom, Howden, Bitzer, Danfoss, Hb, Azcue, etc.

## Innovación

Nuestro equipo técnico aporta soluciones concretas y avanza en el desarrollo tecnológico de nuevos soluciones.

## Ventajas

Nuestros sistemas alcanzan temperaturas de hasta  $-70^{\circ}\text{C}$ . Este proceso le confiere al producto unas excelentes propiedades físicas equivalentes a producto recién capturado.



w e .

**HOZTU**

TEL. +34 943 84 20 83

[Info@hoztu.com](mailto:Info@hoztu.com)

[www.hoztu.com](http://www.hoztu.com)