

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°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

www.hoztu.com