

Cryojet cabinet Cellule Cryojet

The Messer Cryojet cabinet is designed for cooling and freezing of unpacked or partly packed products.

Working principle: *Laid out on a trolley, the products are cooled or frozen homogeneously under forced nitrogen or CO₂ circulation.*

Production capacity: *batch production of up to 1,000 kg/h.*

Advantages: *simple and economical, multi-purpose and compact. The MESSER Cryojet cabinet permits real-time follow-up and registration of the temperature cycles and ensures the manufacturer's ability to track records of his production.*

Example areas of use: *Ready-to-eat meals, meat and fish, French pastry, foies gras, etc.*



La cellule Cryojet Messer est dédiée au refroidissement ou à la surgélation de produits nus ou préemballés.

Principe : *Disposés sur un chariot, les denrées sont refroidies ou surgelées de manière homogène par circulation forcée du gaz azote ou CO₂.*

Capacité de production : *Fonctionne par batch jusqu' à 1 000 kg/h.*

Avantages : *Simple et économique, polyvalent et compact. La cellule Cryojet MESSER permet un suivi et un enregistrement des cycles de température en temps réel, assurant à l'industriel une traçabilité de sa production.*

Exemple d'utilisation : *Plats cuisinés, viennoiseries, viandes et poissons, pâtisseries, foies gras, etc.*