



Системы воздушного охлаждения на линии Stork - свежее решение для охлаждения птицы!

Системы воздушного охлаждения Stork разработаны на базе требований наших постоянных заказчиков и испытаны временем. Они гарантируют требуемую температуру внутри грудной мышцы тушки после охлаждения и увеличение сроков хранения охлажденной продукции.

Компания Сторк готова предложить своим заказчикам ряд современных систем охлаждения птицы, среди которых система воздушного охлаждения тушки с орошением вне туннеля Downflow Plus – новейшее и уникальное решение, которое уже доказало свою эффективность на практике.

Выбор правильной и эффективной системы охлаждения оказывает влияние не только на микробиологические показатели, а соответственно и сроки хранения охлажденной продукции, но и на выход мяса и его вкусовые качества (нежность, сочность).

Преимущества системы воздушного охлаждения Downflow Plus компании Stork:

- исключается потеря веса продукта в процессе охлаждения
- отсутствует подмораживание продукта
- увеличивается срок хранения охлажденной продукции
- отсутствует аэрозольное перекрестное обсеменение
- простота исполнения и внедрения такого решения
- отвечает потребностям заказчика и последним требованиям рынка

Воздушное охлаждение – лучшее решение для Вашего бизнеса!



Посетите нас на выставке VIV Europe: г. Утрехт, 20-22 апреля, стенд D008, зал 7

Stork Food Systems Moscow

Сторк Фуд Системс Москва
Российская Федерация
123458, г. Москва
Проезд № 607, дом 30, офис № 602
Телефон: +7 495 2280700
Факс: +7 495 2280701
Электронная почта:
moscow.foodsystems@stork.com
Интернет: www.storkfoodsystems.ru

STORK[®]
POULTRY PROCESSING

a *Cimarel* company