



Reliable and competent partner for the international food industry.

Zuverlässiger und kompetenter Partner für die internationale Lebensmittelindustrie.

Partenaire fiable et compétent ouvert à l'industrie alimentaire internationale.



SPIRAL 'AMBIENT' COOLER - SPIRAL 'AMBIENT' KÜHLER - REFRROIDISSEUR SPIRAL 'AMBIENT'



SPIRAL 'AMBIENT' COOLER

The perfect solution to cool down your carefully produced and baked products by retention time and ambient temperature before freezing or packaging.

Well sanitary designed, robust construction and experience-selected quality materials are the features that provide a reliable, trouble free solution. Engineered with Intralox Direct Drive System we can reduce and stabilize tension in the spiral system - without lubrication - and ensure the best product orientation available.



SPIRAL 'AMBIENT' KÜHLER

Die perfekte Lösung, um Ihre sorgfältig hergestellten und gebackenen Produkte vor dem Einfrieren oder Verpacken nach Verweilzeit und Umgebungstemperatur abzukühlen. Gute sanitäre, robuste Konstruktionen und erlesene Qualitätsmaterialien sind die Merkmale, die eine zuverlässige, problemlose Lösung bieten.

Mit dem Intralox Direct Drive System können wir die Bandspannung im Spiralsystem - ohne Schmierung - reduzieren und stabilisieren und die bestmögliche Produktausrichtung gewährleisten.



REFROIDISSEUR SPIRAL 'AMBIENT'

C'est la solution idéale pour refroidir vos produits élaborés et cuits par temps de rétention et à température ambiante avant surgélation et emballage. Des matériaux répondant aux normes sanitaires, une fabrication robuste et des matières soigneusement sélectionnées pour leur qualité sont autant de caractéristiques fournissant une solution fiable et sans problème. Conçu avec Intralox Direct Drive System, nous pouvons réduire et stabiliser la tension dans la spire - sans lubrification - et assurer la meilleure orientation possible du produit.



SPIRAL PROOFER - SPIRAL GÄR-ANLAGE - ÉTUVE SPIRAL



SPIRAL PROOFER

The best available solution to add to your high capacity viennoiserie line before freezing. Well sanitary designed, robust construction and experience-selected quality materials together with an unique thought through air handling system with outstanding temperature and moisture values during the complete process ensures the best possible equal sized high quality viennoiserie products.



SPIRAL GÄR-ANLAGE

Die beste verfügbare Lösung zum Gären von Teigprodukte vorher einzufrieren. Eine gut konzipierte, robuste Konstruktion und erlesene Qualitätsmaterialien in Verbindung mit einem einzigartigen durchdachten Klimatisierung mit hervorragenden Temperatur- und Feuchtigkeitswerten während des gesamten Prozesses gewährleisten die bestmögliche Qualität von hochwertigen Teigprodukten.



ÉTUVE SPIRAL

La meilleure solution à adjoindre à votre ligne de viennoiseries avant la surgélation. Des matériaux répondant aux normes sanitaires, une fabrication robuste et des matières soigneusement sélectionnées pour leur qualité ainsi qu'un remarquable système de traitement d'air aux valeurs de température et d'hygrométrie exceptionnelles au cours du process garantissent les meilleures viennoiseries possibles tant en qualité et qu'en régularité pondérale.



SPIRAL FREEZER - SPIRAL FROSTER - SURGÉLATEUR SPIRAL



SPIRAL FREEZER

Our solution to freeze your carefully produced products with equal quality. Well sanitary designed, robust construction and experience-selected quality materials together with an efficient horizontal air-flow - with optional sequential defrost to minimise defrost downtime and produce up to 14 days - gives you the opportunity to produce constant high quality products with minimum moisture losses.



SPIRAL FROSTER

Unsere Lösung für das Einfrieren Ihrer sorgfältig hergestellten Produkte mit gleicher Qualität. Eine gut konzipierte, robuste Konstruktion und erlesene Qualitätsmaterialien in Verbindung mit einer effizienten horizontalen Luftströmung - mit optionaler sequentieller Abtauung zur Minimierung der Abtauzeit und der Produktion von bis zu 14 Tagen - bietet Ihnen die Möglichkeit, konstant hochwertige Produkte mit minimalen Feuchtigkeitsverlusten zu produzieren.



SURGÉLATEUR SPIRAL

Notre solution pour surgeler vos produits de façon très homogène. Des matériaux répondant aux normes sanitaires, une fabrication robuste et des matières soigneusement sélectionnées pour leur qualité ainsi qu'un flux d'air horizontal particulièrement efficace - avec un dégivrage séquentiel optionnel afin de minimiser les temps d'arrêt dus au dégivrage et produire pendant 14 jours - vous permettent une fabrication de qualité constante et aux pertes d'humidité minimales.

SPIRAL 'AMBIENT' COOLER
SPIRAL 'AMBIENT' KÜHLER
REFROIDISSEUR SPIRAL 'AMBIENT'



SPIRAL PROOFER
SPIRAL GÄR-ANLAGE
ÉTUVE SPIRAL



SPIRAL FREEZER
SPIRAL FROSTER
SURGÉLATEUR SPIRAL



CLEANING IN-PLACE
REINIGUNG
NETTOYAGE EN PLACE (NEP)



ICS Spiral Freezers BV
P.O. Box 8208, 3301 CE Dordrecht
Toermalijnring 1000, 3316 LC Dordrecht
The Netherlands

T +31 (0)78-6732633
E info@ics-spiralfreezers.nl
I www.ics-spiralfreezers.nl