

De ontdooisystemen kunnen manueel of met een lift gevuld worden.

gemaakt van de koude-energie in de massa vis die wordt ontdooid.

### Het systeem

Het ontwerp garandeert een vloeiende mechanische werking van de machine en een eenvoudige bediening en schoonmaakprocedure. Het systeem bestaat uit een roestvrijstalen buiten- en binnentank, uitgerust met een externe warmtewisselaar. Na het ontdooiproces wordt de binnentank gelift om de ontdooid vis te kunnen lossen. Het ontdooiwater blijft in de binnentank. Dit kan zo nodig herbruikt worden of gerecirculeerd worden of vervangen worden, al naar gelang de behoefte. Een zelfstandige waterpomp kan daar voor zorgen. Verder is het systeem uitgerust met een ventilator en automatische microprocessors met meerdere doeleinden waarmee de parameters van de verschillende processen van de cyclustijd (tijd, temperatuur, ventilator...) kunnen worden ingesteld.

Verder kan bij het systeem de temperatuur van het koude ontdooiwater beheerst worden.

### Voordelen

De belangrijkste voordelen van een ontdooiproces met koud water:

**Snelheid:** Door gebruik van het medium water wordt voor diepgevroren vis en seafood de ontdooitijd 4 tot 10 keer korter in vergelijking met het ontdooien met lucht. Ten tweede gaat laden en lossen sneller in vergelijking met traditionele systemen met karren.

**Consistentie:** De controle over de eindtemperatuur garandeert consistente, voorspelbare resultaten.

**Veiligheid:** Het koude ontdooiwater en de temperatuurbeheersing zorgen voor een hygiënische kwaliteit. Ontdooiproces met een temperatuur van het water onder nul zijn mogelijk.

**Rationaliteit:** Dit proces is het meest productieve van alle categorieën omdat het geen zorgen oplevert. De vis is zichtbaar in de tank en de procesparameters zijn instelbaar en constant. Er is minder waterverbruik in vergelijking met spoelen in tubs. Tenslotte is er minder vloeroppervlakte nodig om te ontdooien,.

**Productiviteit:** Het systeem kan 24 uur per dag worden gebruikt. Overdag kunt u kleinere batches snel ontdooien. Aan het eind van de dag kunt u de tank volladen. De volgende ochtend kunt u op het door u gewenste tijdstip de ontdooid vis met de door u gewenste temperatuur lossen.

**Inkoop:** U bent nu meer in gelegenheid om diepgevroren vis en seafood te verwerven als de prijs voor u het gunstigst is.

**Last minute:** U bent nu in de gelegenheid om sneller te leveren. Vooral veel Individually Quickly Frozen vis en seafood producten zijn nu binnen het uur ontdooid.

**Exacte hoeveelheden:** U kunt de exacte hoeveelheid vis ontdooien die u op dat moment nodig heeft.

**Opbrengst:** De opbrengsten kunnen groter dan 100 % worden doordat Peter Stette AS de mogelijkheid biedt voor een proces waarin ontdooien en zouten kunnen worden gecombineerd.

# Investerings in acht maanden terugverdiend

## Een voorbeeld van payback: Atlantic Plaice

Een producent ontdooit dagelijks 6 ton IQF Atlantic Plaice

Als er op kamertemperatuur wordt ontdooid, is de opbrengst na ontdooiing 94%.

Een Stette 2000 ontdooisysteem kan maximaal 2000 kilo diepgevroren IQF Atlantic Plaice per cyclus van 6-8 uur verwerken. De opbrengst na ontdooiing is 100%. De prijs voor dit type 2000 kg per batch systeem is 75;300 Euro.



Kosten van de Atlantic Plaice: 2,50 Euro/kg. Energiekosten: 4 kW/uur. Besparing op Atlantic Plaice per cyclus: 120 kilo. Dat is 300 Euro per cyclus. Op 200 productiedagen - 2 cycli / dag: 48.000 kilo. Dat is 120.000 Euro besparing / jaar. Investering is terugverdiend in acht maanden.

## Tweede voorbeeld van payback: Pangasius filets

Een producent ontdooit dagelijks twee ton Pangasius filets.

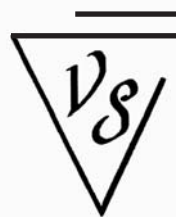
Als er op kamertemperatuur wordt ontdooid, is de opbrengst na ontdooiing 94%. Een Stette 1000 ontdooisysteem kan maximaal 1000 kilo diepgevroren IQF Pangasius filets per cyclus van 4 uur verwerken. De opbrengst na ontdooiing is 100 %.

De prijs voor dit type 1000 kilo per batch systeem is 49.500 Euro. Kosten van het rauw materiaal:



2,50 Euro / kg. Energiekosten: 2 kW / uur. Besparingen op materiaal per cyclus: 60 kilo. Dat is 15 Euro per cyclus. Op 200 productiedagen - 2 cycli / dag: 24.000 kg. Dat is 60.000 Euro besparing / jaar. Investering is terugverdiend in tien maanden.

Meer info: [info@promatecfoodventures.com](mailto:info@promatecfoodventures.com)



**ZALMROKERIJ  
VANHAVERBEKE C.**

E-mail: [vs@online.be](mailto:vs@online.be)  
Website: [vs-zalmrokerij.com](http://vs-zalmrokerij.com)

**TRADITIONEEL GEROOKTE ZALM  
& BEREIDINGEN.**

Industriepark 7  
8730 Beernem

☎ 050/79 11 31  
Fax 050/79 11 32