

**VCU**

VCU Slurry-Ice



The Maritime Specialist

# VCU SLURRY ICE

# V

CU levert Slurry-ijsmachines in verschillende capaciteiten. Het grote voordeel van slurry-ijs is dat de vis enorm snel afkoelt, met name vanwege het uitstekende en volledige koelcontact tussen het slurry-ijs en de vis.

Verschillende testen hebben uitgewezen dat de vis binnen een half uur afkoelt naar 0 graden Celsius. Bij koeling middels scherfijs kan het afkoelen van de vis wel meer dan 24 uur

duren.

Deze snelle afkoeling zorgt ervoor dat de bacterie groei in de dode vis direct zal worden geremd, hetgeen zal resulteren in een betere kwaliteit en langere houdbaarheid van de verse vis.

De VCU Slurry-Ice machines worden aangesloten op zout water (zeewater) waarvan de machine direct het Slurry-Ice produceert. De machine kan tevens worden ingesteld op verschillende diktes (mengsels) slurry-ijs. Een ander groot voordeel van het VCU Slurry-Ice is dat het verpompt kan worden naar verschillende aftap-punten. De VCU Slurry-Ice machines zijn beschikbaar in verschillende capaciteiten.

