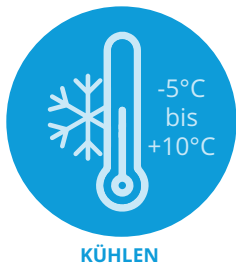


A photograph of several round loaves of bread on a wooden table. One loaf in the foreground is dark and cracked, while others are lighter and smoother. A small basket of bread is visible in the background.

DIE GESAMTE WELT DER KÄLTETECHNIK

GÄRVERZÖGERER – KÜHLANLAGE

GÄRVERZÖGERER – KÜHLANLAGE / ROHSTOFFKÜHLER



LANGZEITFÜHRUNG FÜR HOHE QUALITÄT UND MEHR FLEXIBILITÄT

Eine Kühlanlage zur Gärverzögerung ist der ideale Partner für Ihre Backstube: Sie gewinnen mehr Flexibilität, da Sie Ihre Teiglinge über Stunden lagern und jederzeit abbacken können. Ausserdem erhalten Sie durch die Langzeitführung aromatisches Gebäck und verbesserte Teigstruktur – und das ganz natürlich.

Langzeitführung will gelernt sein. Denn im Plusbereich ist Gärverzögern zwar energieeffizienter, aber auch schwie-

riger. Darum gilt: Man muss Teig und Technik zusammenbringen. Unsere Kältezellen sorgen für eine konstante Umgebung für Ihre Teiglinge, besonders auch bei langer Lagerung im Temperaturbereich über 0 Grad.

Anlagen von Kolb Kälte bieten einzigartig hohes technisches Niveau für gleichmässige und reproduzierbare Qualität. Damit Sie höhere Produktqualität mit längerer Frischhaltung und besserem Geschmack erreichen.



TECHNISCHE DATEN

Temperaturbereich	-5°C bis +10°C stufenlos einstellbar
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Isolierung der Paneele	bis zu 150 mm
Anlagenfront	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Anlagengehäuse	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Anlagentyp	für Gärwagen / Stikkenwagen / Regale / Paletten

IHRE VORTEILE MIT DEM GÄRVERZÖGERER VON KOLB KÄLTE

- ♦ **Für Ihr Produktsortiment in unvergleichlicher Qualität:** Egal ob Brote, Brötchen oder Feinbackwaren, Ihre Kunden werden den Unterschied der Langzeitführung schmecken. Mit einem Gärverzögerer können Sie den Geschmack verbessern, die Frischhaltung verlängern und die Bekömmlichkeit durch den natürlichen Gärprozess steigern.
- ♦ **Wir passen unsere Anlagen an Ihre Teige an, nicht umgekehrt.** Veränderung der Temperatur bedeutet immer auch eine Veränderung der Abläufe im Teig durch Hefe- und Enzymaktivität. Sie haben Teige mit hoher Teigausbeute? Wir behalten die Feuchtigkeit im Teig. Mit unserer intelligenten Steuerung passen wir unsere Lüfterdrehzahlen genau an Ihre Produkte an.
- ♦ **Einfaches Handling:** Sie arbeiten die Produkte wie gewohnt auf und beschicken damit die Anlage. In der Anlage haben Sie dann über Tage backfertige Teiglinge.
- ♦ **Jede Anlage ist einzigartig:** Denn wir planen sie komplett individuell für Ihre Ansprüche. Grösse, technische Ausführung und verbaute Kältetechnik werden genau auf Ihre Prozesse und Backwaren angepasst.
- ♦ **Umweltbewusster Energieeinsatz:** Das erreichen wir unter anderem durch Bedarfsabtauung, die nur so viel Energie wie unbedingt notwendig verbraucht, und durch den Einsatz von Komponenten, die bei vergleichbarer Leistung wesentlich weniger Energie benötigen.
- ♦ **Paneele mit besonders effizienter Isolierung:** Wir statten unsere Kühlanlagen mit speziellen Paneelen mit besonderen Dämmeigenschaften aus, das spart zusätzlich Energiekosten.
- ♦ **Rohstoffe sind wertvoll,** mit unserer Kühlanlage und der natürlichen Langzeitführung können Sie Hefe reduzieren.





AUSSERORDENTLICHE QUALITÄT HAT FÜR UNS PRIORITÄT

In unseren Kälteanlagen verwenden wir nur Komponenten von ausgezeichneter Qualität. Der Unterschied liegt in den Details, die für Sie eine bessere Leistung, einen langlebigeren Betrieb und eine einfachere Nutzung bedeuten. Die folgenden Vorteile haben alle unsere Anlagen gemeinsam.



HOCHWERTIGE BAUWEISE IN EDELSTAHL

Wir setzen auf robustes Design und hohe Qualität der verwendeten Materialien. Die Zellenausführung innen, Rammschutz, Luftleitsystem und die Front sind innen und aussen aus hochwertigem Edelstahl.



HOCHWERTIGE DREHTÜREN

Wir verwenden standardmässig qualitativ hochwertige Türscharniere und eine durchgehende eloxierte Griffleiste mit Magnetverschluss. Eine inkludierte Rahmenheizung verhindert die Vereisung und Kondensat.



OPTIMALE LUFTFÜHRUNG FÜR IHRE PRODUKTE

Mit unserer einzigartigen Luftführung stellen wir optimale Bedingungen für Ihren Teig her. Drehzahlgesteuerte Ventilatoren steuern die Luftverteilung über Produkte für optimale Feuchtigkeit und Temperatur.



VERDAMPFER FÜR HOHE BACKWAREN-QUALITÄT

Ein elektronisches Expansionsventil sorgt für präzise Kühlung und energieeffizienten und zuverlässigen Betrieb. Eine grosse Verdampferoberfläche und massgeschneiderte Lamellenabstände verhindern das Austrocknen der Produkte.



VERSCHIEDENE BÖDEN FÜR IHRE ANSPRÜCHE

Sie möchten keine Umbauten vornehmen? Gerne fertigen wir einen **Boden mit befahrbarer Rampe** an. Für optimale Reinigung: Unser **Hygieneboden** setzt sich zusammen aus Unterlüftung, Isolierung und einer befahrbaren Oberfläche aus geschliffenem Edelstahl, aufgebracht auf einer wasserfesten Druckverteilungsplatte. Alternativ können Sie für ebenen Zugang auch eine Bodenabsenkung vornehmen.



INTUITIVE STEUERUNG KOFILINE

Unsere Kühlanlagen bieten eine moderne und einfach zu bedienende Touch Steuerung mit hochauflösendem Display. Sie ist individuell programmierbar und Parameter wie beispielsweise die Lüfterdrehzahl sind einfach zu steuern.



NATÜRLICHES KÄLTEMITTEL CO₂

Für mehr Nachhaltigkeit – wir planen auf Wunsch für Sie einen CO₂ Booster ein, damit Sie das umweltfreundlichste Kältemittel verwenden können.



WÄRMERÜCKGEWINNUNG DER ENERGIE

Für effiziente Rückgewinnung und Wiederverwendung der Energie in Ihrer Backstube, zum Beispiel für Warmwasser.



EFFIZIENTE PANELEE FÜR OPTIMALE DÄMMUNG

Unsere Anlagen statten wir mit speziellen Paneelen mit besonderen Dämmeigenschaften aus, das spart Energiekosten.



DRUCKAUSGLEICH FÜR OPTIMALE TEIGKONSISTENZ

Das speziell entwickelte, beheizte LUDA-VENT-Ventil verhindert die Bildung von Unterdruck in der Anlage und somit ein zusätzliches Austrocknen Ihrer Produkte.



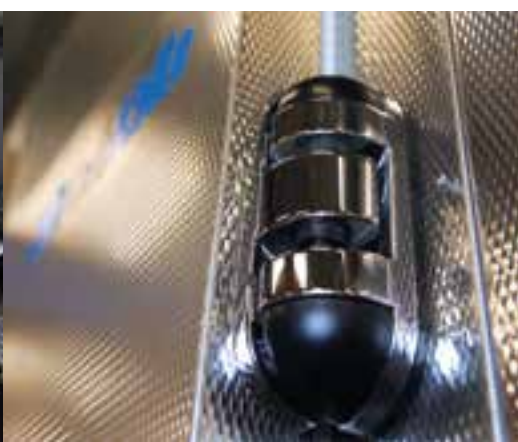
COOL CONTROL FERNÜBERWACHUNG

Für maximale Zuverlässigkeit und Ausfallsicherheit: Unsere „Cool Control“ Fernüberwachung vernetzt Ihre Anlage(n), kontrolliert eine Reihe von Parameter rund um die Uhr und leitet Störungen weiter.



EINFACHE REINIGUNG

Wir legen grossen Wert auf Zugänglichkeit und Reinigung bei unserer Kältetechnik. In unserem Verdampfer können Sie die Ventilatoren zum Reinigen ohne Werkzeug abklappen. Der Dampf-befeuchter sitzt aussen an der Anlage und kann einfach abgenommen werden. Die Oberfläche unseres Bodens ist rutsch- und abriebfest und leicht zu reinigen.



DIE GESAMTE WELT DER KÄLTETECHNIK

PITEC AG

KOLB KÄLTE - KÄLTETECHNIK ANLAGENBAU

Industriestrasse 10

9464 Rüthi

SCHWEIZ

T: +41 71 767 76 20

E: info@kolbkaelte.ch

www.kolbkaelte.ch

