

A photograph of fresh bread and potatoes on a wooden table. In the foreground, there are several round loaves of bread, some with a cracked crust and some with seeds. In the background, there are several potatoes, some in a dark cloth. The table is made of dark wood planks.

DIE GESAMTE WELT DER KÄLTETECHNIK

KOMPETENZ, DIE MAN SCHMECKT.

# PIONIERE DER BÄCKEREIKÄLTE

**Unser Unternehmen hat einen klaren Fokus:  
Wir bieten Kältetechnik in höchster Qualität.**

Seit über 35 Jahren stellen wir Anlagen zum Kühlen, Tiefkühlen, Gären und Schockfrostern her. Unsere Spezialisierung liegt in der Ausstattung von Bäckereien und Konditoreien, um Backwaren auf höchstem Niveau herzustellen.

In diesem Bereich waren wir einer der ersten Anbieter und die jahrelange Erfahrung in zahlreichen Projekten macht uns zu einem führenden Hersteller in der Backbranche.

**Ihr Nutzen durch unsere Spezialisierung:  
Sie erhalten eine massgeschneiderte Anlage in ausserordentlicher Qualität  
mit Rundumbetreuung**

Wir setzen uns bis ins Detail mit Ihrem Produktionsprozess auseinander, um die ideale Lösung für Ihren Betrieb zu finden. In unseren Projekten begleiten wir Sie von An-

fang an und auch bei Serviceeinsätzen sind wir rund um die Uhr für Sie da. Damit Sie hochwertiges Gebäck für Ihre Kunden produzieren können.



# 5 GRÜNDE FÜR ERFOLG MIT KÄLTETECHNIK

1

Höhere Produktqualität durch besseres Aroma und längere Frischhaltung für alle Backwaren

2

Das freut Ihre Mitarbeiter: Stabile Lagerung der Teiglinge – Sie können gut vorproduzieren und die Arbeit von der Nacht in den Tag verlagern

3

Sanfte Kälte:  
Leichtere Bekömmlichkeit durch Langzeitführung

4

Immer verfügbar: Teiglinge sind über mehrere Tage jederzeit in der Backstube und in Filialen abbackbereit

5

Nachhaltigkeit durch Kühlen mit CO<sub>2</sub> als natürliches Kältemittel und durch Wärmerückgewinnung

## KOLB KÄLTE – EINE MARKE DER PITEC AG

Zusammen kann man Grosses erreichen. Wir sind daher stolz darauf, Teil der Pitec AG zu sein, dem führenden Gesamtanbieter von Bäckerei- und Gastrotechnik in der Schweiz. Das österreichische Pendant dazu ist die Kolb GesmbH.

Mit unseren Leistungen sind wir führend in der Backbranche und gemeinsam bieten wir für Ihren Betrieb ein umfassendes Spektrum von Planung, Ausstattung, Inbetriebnahme bis hin zu Service an.



# DIE GESAMTE WELT DER KÄLTETECHNIK

**Wir sind Ihr Partner für Kältetechnik. Unser oberstes Ziel: Ihr perfektes Produkt.**

Wir bieten Anlagen für alle Betriebsgrößen und -arten. Ob individuelle Anlagen oder steckerfertige Schränke, wir haben die passende Lösung für Sie. Zu unserer Produktpalette gehören unter anderem:

- ◆ Kälteanlagen für Back- und Konditorware
- ◆ Verkaufsvitrinen und Kühl- und Tiefkühltheken
- ◆ Kühlische
- ◆ Schokoladekühlung, Pralinenschränke
- ◆ Eismaschinen, usw.

## MASSGEFERTIGTE ANLAGEN

## STECKERFERTIGE SCHRÄNKE



### KÜHLEN & LAGERN

Von Langzeitführung mit PATT®, Gärverzögerung über Schokoladeklima bis hin zu Anlagen zur Rohstofflagerung.



### TIEFKÜHLEN & KONSERVIEREN

Gärunterbrechung von Teiglingen, Lagerung von fertigen Produkten oder Rohstoffen.



### SCHOCKFROSTEN

Schnell und möglichst schonend Schockfrostern, mit durchdachten Anlagen, individuell angepasst.



### FILIALKÄLTE

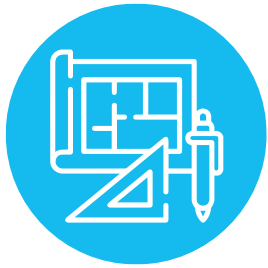
Kältetechnik in Ihren Verkaufsräumen: Theken, Vitrinen und Regale zum Kühlen und Tiefkühlen.



### INDUSTRIELÖSUNGEN

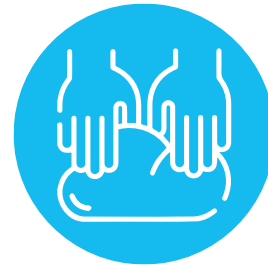
Bauen Sie auf unsere Kompetenz in Planung, Auslegung, Montage und Service.

# UNSERE LEISTUNGEN



## BERATUNG & PLANUNG

Von der kleinen Kältezelle über grosse Kühlanlagen bis hin zu gesamten Backstuben. Massgeschneiderte Planung ist unsere Stärke.



## TEIGTECHNOLOGISCHE BETREUUNG

Wir beraten Sie, testen mit Ihnen in Ihrer Backstube und unterstützen Sie auf dem Weg zu Ihrem optimalen Produkt.



## UNTERSTÜTZUNG BEI FÖRDERUNGEN, FINANZIERUNG UND AUSSCHREIBUNGEN

Rund um die Anschaffung einer neuen Kälteanlage gibt es einige wichtige Punkte zu berücksichtigen. Mit uns als Komplettanbieter unterstützen wir Sie auch in diesen Punkten.



## ENERGIEEINSPARUNG IN IHREM BETRIEB

Kühlung hat einen wesentlichen Einfluss auf den Gesamtenergieverbrauch einer Bäckerei oder Konditorei. Wir helfen Ihnen dabei, Ihre Betriebskosten niedrig zu halten.





## 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 CO<sub>2</sub>

Für mehr Nachhaltigkeit – wir planen auf Wunsch für Sie einen CO<sub>2</sub> 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.



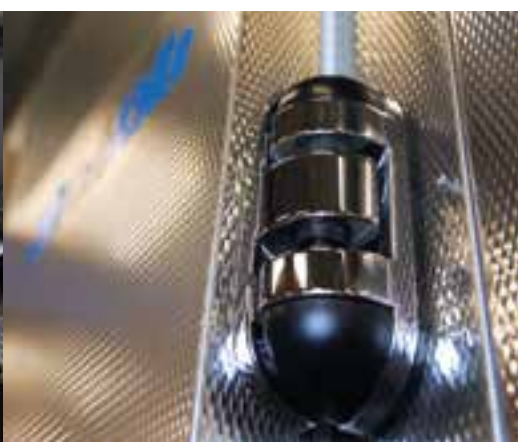
## COOL CONTROL FERNÜBERWACHUNG

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

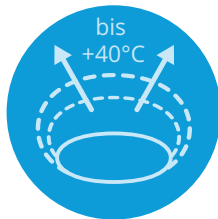
Wir legen grossen Wert auf Zugänglichkeit und Reinigung bei unserer Kältetechnik. In unserem Verdampfer können Sie die Ventilatoren zum Reinigen ohne Werkzeug abklappen. Der Dampf-befeuchter sitzt aussen an der Anlage und kann einfach abgenommen werden. Die Oberfläche unseres Bodens ist rutsch- und abriebfest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



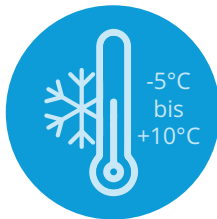
# GÄRVOLLAUTOMAT – PATT® INSIDE



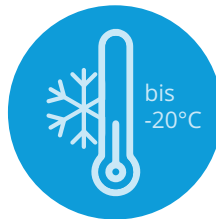
PATT



GÄREN



KÜHLEN



TIEFKÜHLEN

## DIE MULTIFUNKTIONSANLAGE MIT DEM REVOLUTIONÄREN SYSTEM

Frisches Brot und Gebäck in bester Qualität – jederzeit abbackbereit. Das bietet Ihnen PATT® – das Original. Unser patentiertes Verfahren hat die Prozesse in der Backstube revolutioniert.

PATT („programmiertes Abkühlen teilgegarter Teiglinge“) ist ein spezialisiertes Verfahren für die Langzeitführung, mit dem Sie hochwertige und besonders natürliche Backwaren

erzeugen können. Ungegarnte Teiglinge werden zur Vorgare gebracht mit anschließender langsamer Abkühlung.

**Sanfte Kälte:** Der entscheidende Knackpunkt beim PATT-Verfahren ist die stets nahezu identische Temperatur von Oberfläche und Kern des Teiglings, die natürlich einer äusserst behutsamen und entsprechend langen Abkühlphase bedarf.





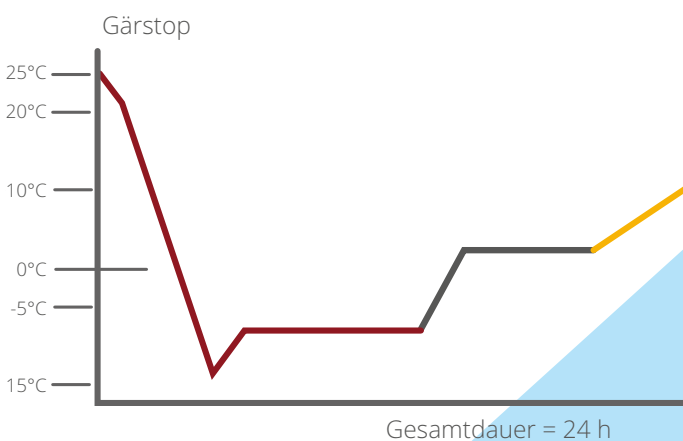
## TECHNISCHE DATEN

Temperaturbereich	-20°C bis +40°C stufenlos einstellbar
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Relative Luftfeuchtigkeit	bis zu 98% stufenlos regulierbar (temperatur- und teigabhängig)
Isolierung der Paneele	bis zu 150 mm
Anlagenfront	Edelstahl
Anlagengehäuse	Edelstahl
Anlagentyp	für Gärwagen / Stikkenwagen / Einschiessapparate

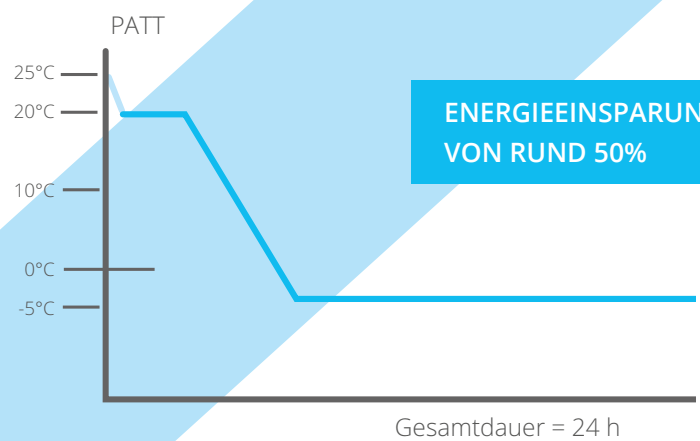
## IHRE VORTEILE MIT DEM GÄRVOLLAUTOMAT – PATT® INSIDE VON KOLB KÄLTE

- Für Ihr Produktsortiment in unvergleichlicher Qualität:** Egal ob Brote, Brötchen oder Feinbackwaren, Ihre Kunden werden den Unterschied der Langzeitführung schmecken. Mit PATT können Sie den Geschmack verbessern, die Frischhaltung verlängern und die Bekömmlichkeit durch den natürlichen Gärprozess steigern.
- Wir passen die Anlage an Ihre Teige an, nicht umgekehrt.** Die PATT Kühlkurve stellen wir genau auf Ihre Teiglinge und Ihre Wünsche ein. Unsere flexible Steuerung und einzigartige Luftführung machen's möglich.
- Rohstoffe sind wertvoll,** mit der natürlichen Langzeitführung können Sie Hefe reduzieren.
- Sparen Sie Energie- und Anschaffungskosten:** Mit PATT benötigen Sie keine weiteren Anlagen (z.B. Gärraum). Wir statten unsere Kühlanlagen mit speziellen Paneelen mit besonderen Dämmeigenschaften aus, das spart zusätzlich Energiekosten.
- Einfaches Handling:** Sie arbeiten die Produkte wie gewohnt auf und beschicken damit die Anlage. In der Anlage haben Sie dann über Tage backfertige Teiglinge. Sie benötigen keinen zusätzlichen Gärraum, die PATT Anlage erfüllt diese Funktionen.
- 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.

## VERGLEICH ENERGIEVERBRAUCH PATT® VS. GÄRSTOP



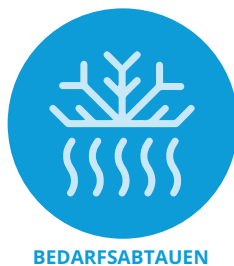
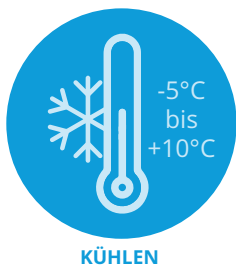
Spezifischer Energieaufwand ca. 114 W je kg Teig/Tag



Spezifischer Energieaufwand ca. 60 W je kg Teig/Tag

ENERGIEEINSPARUNG  
VON RUND 50%

# 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

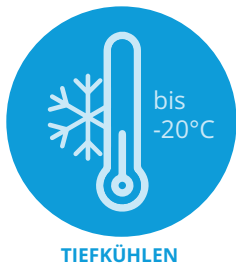
Temperaturbereich	-5°C bis +10°C stufenlos einstellbar
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Isolierung der Paneele	bis zu 150 mm
Anlagenfront	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Anlagengehäuse	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Anlagentyp	für Gärwagen / Stikkenwagen / Regale / Paletten

## 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.



# GÄRUNTERBRECHER – TIEFKÜHLER / ROHSTOFFTIEFKÜHLER



## TIEFKÜHLER FÜR SCHONENDES FROSTEN BEI GLEICH HOHER QUALITÄT

Tiefkühlen ist eine der natürlichsten Konservierungsmethoden und damit können Sie ungegarte, vorgegarte, halbgebackene oder fertiggebackene Ware einfrieren, um diese später in Ihrer Produktion oder in den Filialen fertig zu backen oder aufzutauen. Mit einem Gärverzögerer können Bäckereien somit Produktionsspitzen ausgleichen.

Teigschonendes Tiefkühlen sollte möglichst rasch erfolgen, um Eiskristalle zu vermeiden, die die Teiglinge in ihrer

Struktur beschädigen können. Daher bieten wir in unseren Anlagen eine Schnellabkühlstation.

Unsere eigens entwickelte Lüfter- und Verdampfertechnik macht den Unterschied – sie schützt die Produkte vor dem Austrocknen und hält die Feuchtigkeit im Teig. Dadurch ergibt sich nach dem Wiederaufbacken eine bessere Qualität im Endprodukt.



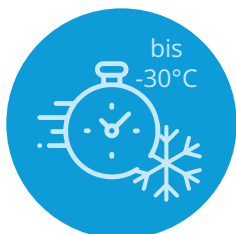
## TECHNISCHE DATEN

Temperaturbereich	-20°C bis -10°C stufenlos einstellbar
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Anlagenfront	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Anlagengehäuse	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Isolierung der Paneele	bis zu 150 mm
Anlagentyp	für Gärwagen / Stikkenwagen / Regale / Paletten

## IHRE VORTEILE MIT DEM GÄRUNTERBRECHER VON KOLB KÄLTE

- ♦ **Eigenes Verfahren zum Tiefkühlen:** Dadurch wird der Teig rasch gefroren und die Qualität des rohen Teiges bleibt erhalten. Das erreichen wir durch leistungsstarke Kühltechnik und ein einzigartiges Luftleitsystem.
- ♦ **Für Ihr umfangreiches Produktsortiment in gleichbleibender Qualität:** Egal ob Brote, Brötchen oder Feinbackwaren, Geschmack und Teigstruktur bleiben durch das schonende Tiefkühlen erhalten.
- ♦ **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.
- ♦ **Damit die Nacht nicht zum Tag wird:** Mit unserem Tiefkühler und Gärunterbrecher können Sie Arbeitsschritte von der Nacht in den Tag verlegen.
- ♦ **Gleichbleibende Qualität und damit Entlastung des Personals:** Die Teiglinge haben in unseren Anlagen immer die gleiche Qualität und können einfach in der Filiale aufgebakken werden.
- ♦ **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.
- ♦ **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.

# SCHOCKFROSTER



SCHOCKFROSTEN



BEDARFSABTAUEN

## SCHONENDES SCHOCKFROSTEN FÜR RASCHE WEITERVERARBEITUNG

Schockfrosten ist ideal, um Teiglinge rasch einzufrieren, indem die Feuchtigkeit der Teiglinge aufgelöst wird und sich zwischen den Teiglingszellen kleine Eiskristalle bilden. Der grosse Vorteil darin ist, dass die Zellwände und Hefezellen intakt bleiben.

Wir haben ein spezielles Verfahren entwickelt, um Teiglinge rasch zu schocken und die Struktur des Teiges zu erhalten. Unsere eigens entwickelte Lüfter- und Ver-

dampfertechnik macht den Unterschied – sie schützt die Produkte vor dem Austrocknen und hält die Feuchtigkeit im Teig.

Dadurch ergibt sich nach dem Wiederaufbacken eine bessere Qualität im Endprodukt mit hohem Volumen und langer Haltbarkeit.



## TECHNISCHE DATEN

Temperaturbereich	-10°C bis -30°C stufenlos einstellbar
Wagenanzahl	1 bis unbegrenzt
Anlagenfront	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Anlagengehäuse	verzinktes Stahlblech, optional in Edelstahl
Isolierung der Paneele	bis zu 150 mm
Anlagentyp	für Gärwagen / Stikkenwagen

## IHRE VORTEILE MIT DEM SCHOCKFROSTER VON KOLB KÄLTE

- ♦ **Mit unserem Verfahren wird der Teig rasch gefroren und die Qualität des rohen Teiges bleibt erhalten.** Und das natürlich ohne Bildung von Eiskristallen. Dies erreichen wir durch leistungsstarke Kühltechnik und ein ausgeklügeltes Luftleitsystem.
- ♦ **Für Ihr umfangreiches Produktsortiment in gleichbleibender Qualität:** Egal ob Brote, Brötchen oder Feinbackwaren – Geschmack und Teigstruktur bleiben durch das schonende Frosten erhalten.
- ♦ **Damit die Nacht nicht zum Tag wird:** Mit unserem Schockfroster können Sie Arbeitsschritte von der Nacht in den Tag verlegen.
- ♦ **Präzise Steuerungstechnik:** In der Steuerung unserer Schockfroster wird genau programmiert, wie die kalte Luft wann mit welcher Drehzahl umgewälzt wird. Temperaturgenaues Abtauen und programmierbare Abtauzyklen der Verdampfer sorgen für reibungslose Arbeitsabläufe.
- ♦ **Gleichbleibende Qualität und damit Entlastung des Personals:** Die Teiglinge haben in unseren Anlagen immer die gleiche Qualität und können einfach in der Filiale aufgebacken werden. Damit erreichen Sie gleichmässige und standardisierte Bedingungen.
- ♦ **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.
- ♦ **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.

# ENERGIEEINSPARUNG

**Kühlung hat einen wesentlichen Einfluss auf den Gesamtenergieverbrauch einer Bäckerei oder Konditorei. Wir helfen Ihnen dabei, Ihre Betriebskosten niedrig zu halten.**

Wie optimieren wir den Einsatz von Primärenergie, sowohl in wirtschaftlicher als auch in ökologischer Hinsicht? Durch den steilen Anstieg der Energiekosten und durch die Auswirkungen des Klimawandels hat diese Herausforderung in den letzten Jahren kontinuierlich an Bedeutung gewonnen.

Der effiziente Einsatz von Energie ist von Anfang an ein wichtiger Erfolgsfaktor bei der Planung von Kältetechnik. Die Auswahl des richtigen Kühlverfahrens hat dabei grossen Einfluss auf die Kosten.



## MODERNE TECHNIK FÜR GERINGERE BETRIEBSKOSTEN

Die in unseren Anlagen verbaute Technik erhöht die Energieeffizienz, senkt Ihre Betriebskosten und schont ausserdem die Umwelt:

- ◆ Elektronische Expansionsventile für optimalen Wirkungsgrad
- ◆ Vorausschauende Steuerung
- ◆ Speziell isolierte Paneele mit besonders hohen Dämmeigenschaften
- ◆ Drehzahlgeregelte Verdichter (bei CO<sub>2</sub>-Anlagen)



Wärme-  
rückgewinnung



## UMWELTFREUNDLICHES KÜHLEN MIT CO<sub>2</sub> UND WÄRMERÜCKGEWINNUNG

Durch den steilen Anstieg der Energiekosten und durch die Auswirkungen des Klimawandels wird Umweltfreundlichkeit immer wichtiger. Nach der F-Gase Verordnung dürfen nur Kältemittel mit geringem Treibhauspotenzial verwendet werden. Wir begrüßen diese Verordnung und bieten unsere Anlagen mit umweltschonenden synthetischen Kältemitteln oder mit dem natürlichen Kältemittel CO<sub>2</sub> an.

**Höherer Wirkungsgrad und mehr Möglichkeiten zur Wärmerückgewinnung:** In den letzten Jahren haben wir zahlreiche Projekte mit CO<sub>2</sub> umgesetzt. Bei einer Kühlung mit CO<sub>2</sub> kommt es in der Regel zu höheren Endtemperaturen, daher empfehlen wir dazu auch eine Wärmerückgewinnung. Damit können Sie etwa erhebliche Ersparnisse bei der Warmwasserbereitung erzielen.

### Weitere wichtige Faktoren zum Thema Energiesparen:

- ◆ Ideale Grösse der Anlage
- ◆ Art der Kälteversorgung
- ◆ Effiziente Steuerung
- ◆ Gute Isolierung von Wänden und Türen
- ◆ Regelmässiges Abtauen und Warten
- ◆ Zentrale Überwachungs- und Leitsysteme

## DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

„Im Vergleich zu meiner alten Anlage ist die neue Lösung von Kolb Kälte grösser und verbraucht bei mehr Leistung weniger Energie. Mit der eingebauten Wärmerückgewinnung heize ich im Winter das Haus, im Sommer das Schwimmbad.“

„Mit der neuen Anlage haben wir gegenüber früher die dreifache Kältefläche bei in etwa gleichen Energiekosten.“



CO<sub>2</sub>-Booster  
Anlage

# RUND-UM-SORGLOS SERVICE

Unser Service- und Montageteam aus hoch qualifizierten Spezialisten sorgt dafür, dass in Ihrer Backstube immer perfekt gekühlt wird. Ob regelmässige Wartung oder im Falle eines Falles, unser Team ist für Sie da.

## UNSERE SERVICEHOTLINE

Flächendeckender Service rund um die Uhr

**+41 62 834 02 60**



### HOCHQUALIFIZIERTE MITARBEITER

Unsere Kälteanlagen werden durch unsere eigenen, top ausgebildeten Mitarbeiter montiert und serviert. Sie führen auch die jährlichen, gesetzlich vorgeschriebenen Prüfungen durch. Unser Team erhält dafür auch regelmässige Schulungen, um immer am neuesten Stand zu bleiben.



### FLÄCHENDECKENDER UND SCHNELLER SERVICE

Wir bieten in Österreich, der Schweiz und in Teilen Deutschlands ein flächendeckendes Servicenetzwerk mit unseren erfahrenen Mitarbeitern und bauen dieses ständig weiter aus.



### RASCHE VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN

Gängige Ersatzteile sind in unseren Lagerhallen in der Schweiz und in Österreich vorrätig und auch in den Fahrzeugen unserer Servicetechniker. Das ermöglicht maximale Verfügbarkeit.



### COOL CONTROL SYSTEM ZUR FERNÜBERWACHUNG

Zuverlässigkeit und Ausfallsicherheit sind von grösster Bedeutung. Das stellen wir einfach durch die Vernetzung Ihrer Anlage sicher. Die Fernüberwachung kontrolliert eine Reihe von Parameter rund um die Uhr.

# WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf und besprechen wir gemeinsam die ideale Lösung für Ihren Betrieb.

## Schweiz (deutsch) & Deutschland

Wolfgang Kühne  
T: +41 76 55 96 241  
M: +43 660 150 09 31  
E: w.kuehne@kolbkaelte.ch

## Schweiz (französisch)

Mathieu Schaller  
T: +41 76 387 98 24  
E: mschaller@pitec.ch

## Österreich

Manuel Hobacher  
M: +43 664 813 36 66  
E: m.hobacher@kolb.at

## Pitec AG

### Kältetechnik - ANLAGENBAU

Industriestrasse 10  
9464 Rüthi  
SCHWEIZ  
T: +41 71 767 76 20  
E: info@kolbkaelte.ch

## Pitec AG

### Kältetechnik - SERVICE

Aarauerstrasse 25  
5033 Buchs  
SCHWEIZ  
T: +41 62 834 02 70  
E: info@kolbkaelte.ch



Zur Website

[WWW.KOLBKAELTE.CH](http://WWW.KOLBKAELTE.CH)



# 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](mailto:info@kolbkaelte.ch)

[www.kolbkaelte.ch](http://www.kolbkaelte.ch)

