



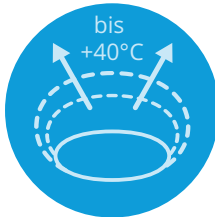
DIE GESAMTE WELT DER KÄLTETECHNIK

GÄRVOLLAUTOMAT – PATT® INSIDE

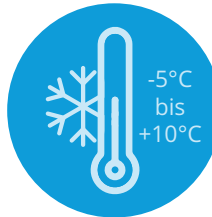
GÄRVOLLAUTOMAT – PATT® INSIDE



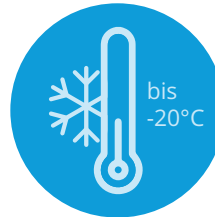
PATT



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.
- ♦ **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.
- ♦ **Sparen Sie Energie- und Anschaffungskosten:** Mit einer Gärvollautomat-PATT-Anlage benötigen Sie keine weiteren Anlagen (z.B. Gärraum).
- ♦ **Paneele mit besonders effizienter Isolierung:** Wir statten unsere Kühlanlagen mit speziellen Paneelen mit besonderen Dämmeigenschaften aus, das spart zusätzlich Energiekosten.
- ♦ **Rohstoffe sind wertvoll,** mit der natürlichen Langzeitführung können Sie Hefe reduzieren.
- ♦ **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.





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.



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.



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.



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.



EFFIZIENTE PANELEE FÜR OPTIMALE DÄMMUNG

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



AUSGEFEILTES LUFTLEITSYSTEM

Eine speziell entwickelte Druckwand mit Schlitzen aus Edelstahl sorgt für eine optimale gleichmässige Luftverteilung, je nach Temperaturbereich, um optimale Bedingungen für Ihren Teig herzustellen. Drehzahlgesteuerte Ventilatoren steuern die Luftverteilung über Produkte für optimale Feuchtigkeit und Temperatur.



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.



VERSCHIEDENE BÖDEN FÜR IHRE ANSPRÜCHE

Sie möchten keine Umbauten vornehmen? Gerne fertigen wir einen **Boden mit befahrbarer Rampe** an. Für besonders einfachen Zugang bieten wir auch einen massiven befahrbaren **Spezialboden** aus geschliffenem Edelstahl für Ihre Kühlung. 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.



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 Dampfbefeuchter sitzt aussen an der Anlage und kann einfach abgenommen werden. Die Oberfläche unseres Bodens ist rutsch- und abriebfest und leicht zu reinigen.



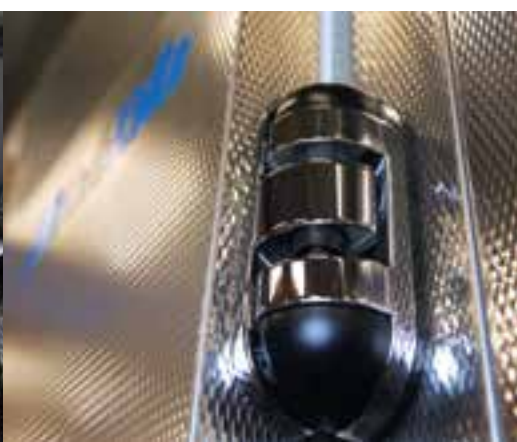
NATÜRLICHES KÄLTEMITTEL CO₂

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



WÄRMERÜCKGEWINNUNG DER ENERGIE

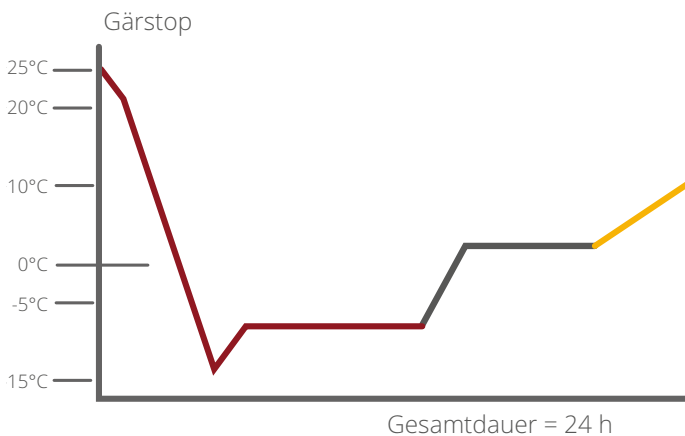
Für effiziente Rückgewinnung und Wiederverwendung der Energie in Ihrer Backstube, zum Beispiel für Warmwasser.



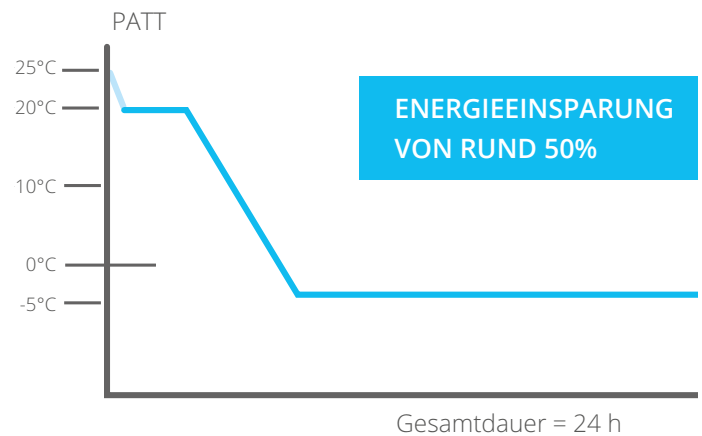
ENERGIEEINSPARUNG MIT PATT®

Kühlung hat einen wesentlichen Einfluss auf den Gesamtenergieverbrauch einer Bäckerei oder Konditorei. Die in unseren Anlagen verbaute Technik erhöht die Energieeffizienz und senkt Ihre Betriebskosten.

VERGLEICH ENERGIEVERBRAUCH PATT VS. GÄRSTOP



Spezifischer Energieaufwand
ca. 114 W je kg Teig pro Tag



Spezifischer Energieaufwand
ca. 60 W je kg Teig pro Tag

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN ÜBER PATT®



„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.“



„Die PATT-Anlage von Kolb Kälte war ab dem ersten Tag ein echter Zugewinn. Mit dieser Anlage findet die Gare ganz ohne den Bäcker statt und wir können direkt weiterarbeiten, wenn wir in der Produktion sind.“



„Die Anlage funktionierte vom ersten Tag an ohne Probleme. Durch die wirklich umfassende Einschulung kamen wir mit der neuen PATT-Anlage von Anfang an sehr gut zurecht. Die Kunden sind von der Gebäcksqualität, die ich dank des PATT-Verfahrens erreiche, begeistert. Wir konnten Geschmack und Frischhaltung noch weiter steigern und so die Qualität unseres Gebäcks zusätzlich verbessern. Das merken auch unsere Kunden.“



„Die PATT-Anlage ist ein Schritt, auch den Bäckereiberuf an sich attraktiver zu machen. Wir können Produktionszeiten in den Tag verlegen und besser vorplanen. Wir haben vereinfachte Abläufe und bessere Produkte.“

IHRE KUNDEN WERDEN DEN UNTERSCHIED SCHMECKEN

Für uns gilt: Kältetechnik ist Kompetenz, die man schmeckt. Mit unserem revolutionären PATT® System erreichen Sie höhere Produktqualität durch besseres Aroma und längere Frischhaltung für alle Backwaren.

UNVERGLEICHLICHER GENUSS



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

