

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.

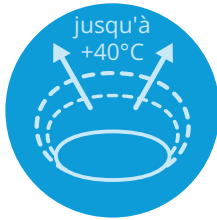
TOUT L'UNIVERS DE LA RÉFRIGÉRATION

AUTOMATE DE FERMENTATION – PATT® INSIDE

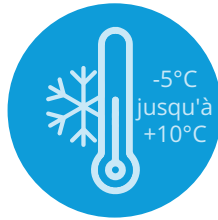
AUTOMATE DE FERMENTATION – PATT® INSIDE



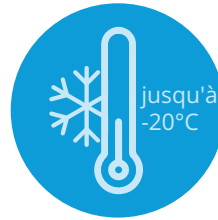
PATT



FERMENTATION



REFROIDISSEMENT



SURGÉLATION

L'INSTALLATION MULTIFONCTIONNELLE AU SYSTÈME RÉVOLUTIONNAIRE

Du pain et des produits boulangers et pâtisseries frais de qualité supérieure – prêts à cuire à tout moment. C'est ce que vous offre PATT® – l'original. Notre procédé breveté a révolutionné les processus dans les fournils.

PATT® est un procédé spécialisé pour la longue maturation, pour des produits de boulangerie de qualité supérieure et particulièrement naturels. Les pâtons non cuits sont soumis à une préfermentation, suivie d'un refroidissement lent.

Refroidissement en douceur : le point crucial du procédé PATT est la température toujours presque identique de la surface et du cœur du pâton, ce qui nécessite bien sûr une phase de refroidissement particulièrement mesurée et donc longue.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|----------------------------|--|
| Plage de température | -20°C à 40°C réglable en continu |
| Nombre de chariots | 1 à illimité |
| Humidité relative de l'air | Réglable en continu jusqu'à 98 % (en fonction de la température et de la pâte) |
| Isolation des panneaux | Jusqu'à 150 mm |
| Façade | Acier inoxydable |
| Corps | Acier inoxydable |
| Type d'installation | Pour les chariots de fermentation / chariots échelles / appareils d'enfournement |

VOS AVANTAGES AVEC L'AUTOMATE DE FERMENTATION – PATT® INSIDE

- ◆ **Pour votre vaste gamme de produits d'une qualité incomparable** : qu'il s'agisse de pains, de petits pains ou de viennoiseries, vos clients goûteront la différence apportée par la maturation longue. Avec PATT, vous pouvez améliorer la saveur des produits, prolonger leur fraîcheur et augmenter leur digestibilité grâce au processus de fermentation naturelle.
- ◆ **Manipulation simple** : vous travaillez les produits comme d'habitude et les chargez dans l'installation. Dans l'installation, vous avez alors des pâtons prêts à cuire pendant plusieurs jours. Vous n'avez pas besoin d'une chambre de fermentation supplémentaire, l'installation PATT remplit ces fonctions.
- ◆ **Les matières premières sont précieuses** ; avec une maturation longue naturelle, vous pouvez réduire la levure.
- ◆ **C'est nous qui adaptons l'installation à vos pâtes, et non l'inverse.** Nous réglons la courbe de refroidissement PATT exactement en fonction de vos pâtons et de vos souhaits. Ceci est assuré par notre commande flexible et un guidage unique de l'air.
- ◆ **Économisez de l'énergie et des frais d'acquisition** : avec un automate de fermentation PATT, vous n'avez pas besoin d'autres installations (telles qu'une chambre de fermentation).
- ◆ **Chaque installation est unique**, car nous la concevons entièrement sur mesure pour répondre à vos exigences. La taille, l'exécution technique et la technologie de réfrigération intégrée sont adaptées avec précision à vos processus et à vos produits de boulangerie.





UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE EST NOTRE PRIORITÉ

Dans nos installations frigorifiques, nous utilisons uniquement des composants d'excellente qualité. Ce sont les détails qui font la différence, vous assurant une meilleure performance, une plus grande longévité ses équipements dans votre entreprise et une utilisation plus simple.



PORTES PIVOTANTES DE QUALITÉ

Nous utilisons en standard des charnières de porte de qualité supérieure et une poignée anodisée continue avec fermeture magnétique. Un chauffage de cadre inclus empêche la formation de givre et de condensat.



PANNEAUX EFFICACES POUR UNE ISOLATION OPTIMALE

Nous équipons nos installations de refroidissement de panneaux spéciaux aux propriétés isolantes particulières, ce qui permet de réduire les coûts énergétiques.



RÉFRIGÉRANT NATUREL CO₂

Pour une gestion plus durable – nous prévoyons pour vous un booster de CO₂ afin que vous puissiez utiliser le réfrigérant le plus écologique.



QUALITÉ SUPÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE

Nous misons sur une conception robuste et une qualité élevée des matériaux utilisés. L'exécution intérieure de la cellule, la protection contre les chocs, le système de guidage de l'air et la façade sont en acier inoxydable de qualité supérieure, à l'intérieur comme à l'extérieur.



ÉVAPORATEUR POUR UNE QUALITÉ ÉLEVÉE DE VOS PRODUITS DE BOULANGERIE

Une soupape de détente électronique assure un refroidissement précis et un fonctionnement fiable à grande efficacité énergétique. Une grande surface d'évaporation et un espacement sur mesure des lamelles empêchent le dessèchement des produits.



UN SYSTÈME SOPHISTIQUÉ DE GUIDAGE DE L'AIR

Une paroi sous pression spécialement conçue avec des fentes en acier inoxydable assure une répartition uniforme optimale de l'air, selon la plage de température, afin de créer des conditions optimales pour votre pâte. Des ventilateurs à vitesse variable contrôlent la répartition de l'air sur les produits pour une humidité et une température optimales.



DIFFÉRENTS PLANCHERS POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

Vous ne souhaitez pas faire de travaux de transformation ? Nous fabriquons volontiers pour vous un plancher avec une rampe praticable en chariot. Pour **un accès particulièrement facile**, nous proposons également pour votre système de réfrigération un plancher spécial massif en acier inoxydable poli praticable en chariot. **Notre plancher hygiénique** se compose d'une ventilation par le bas, d'une isolation et d'une surface en acier inoxydable poli praticable en chariot, sur une plaque de répartition de la pression résistante à l'eau. En alternative, vous pouvez procéder à un abaissement du plancher pour assurer un accès à niveau.



ÉQUILIBRAGE DE LA PRESSI-ON POUR UNE CONSISTAN-CE OPTIMALE DE LA PÂTE

La vanne chauffée LUDAVENT spécialement conçue empêche la formation d'une dépression dans l'installation et donc un dessèchement supplémentaire de vos produits.



CONTRÔLE À DISTANCE COOL CONTROL

Pour un maximum de fiabilité et de sécurité contre les pannes : notre système de télésurveillance « Cool Control » met en réseau votre ou vos installations, contrôle une série de paramètres 24 heures sur 24 et transmet les pannes.



NETTOYAGE AISÉ

Pour notre technique de réfrigération, nous accordons une grande importance à l'accessibilité et au nettoyage. Dans notre évaporateur, il suffit de rabattre les ventilateurs pour le nettoyage, sans avoir besoin d'outils. L'humidificateur à vapeur se trouve à l'extérieur de l'installation et peut être retiré. La surface de notre plancher est antidérapante, résistante à l'usure et facile à nettoyer.



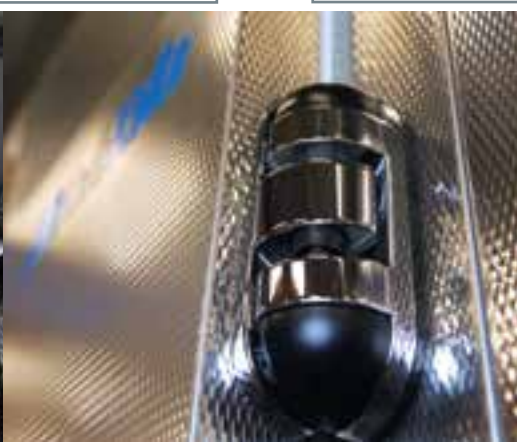
COMMANDE INTUITIVE KOFILINE

Nos installations de refroidissement offrent une commande tactile moderne et facile à utiliser avec un écran haute résolution. Elle est programmable individuellement et des paramètres tels que la vitesse de rotation du ventilateur sont faciles à régler.



RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

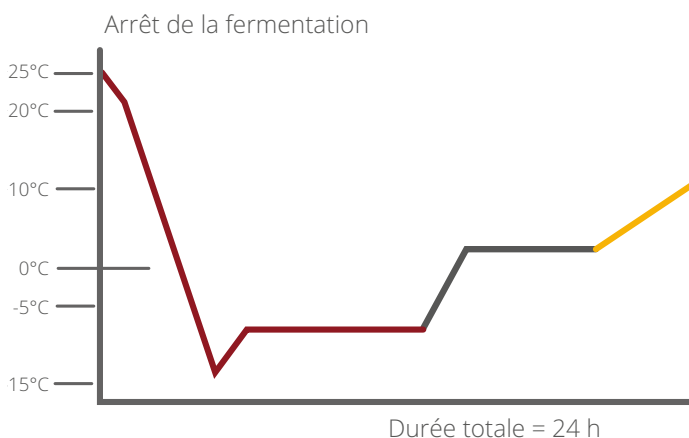
Récupération de chaleur pour une récupération et une réutilisation efficaces de l'énergie.



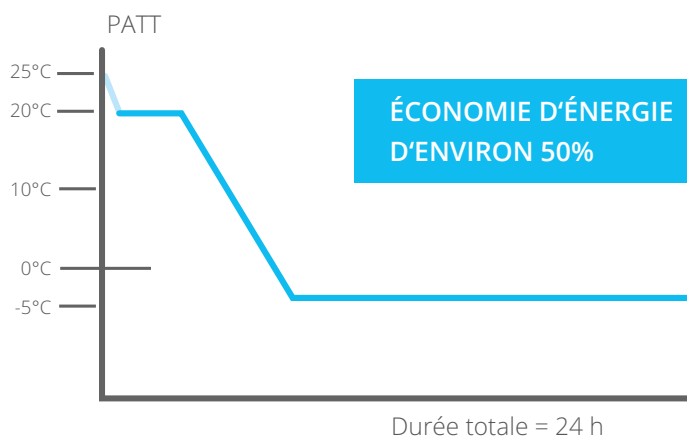
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE AVEC PATT®

Le refroidissement a une influence considérable sur la consommation totale d'énergie d'une boulangerie-pâtisserie. La technologie intégrée dans nos installations accroît l'efficacité énergétique et réduit vos coûts d'exploitation.

COMPARAISON DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE PATT® / ARRÊT DE FERMENTATION



Consommation spécifique d'énergie
env. 114 W par kg de pâte/jour



Consommation spécifique d'énergie
env. 60 W par kg de pâte/jour

CE QUE NOS CLIENTS DISENT DE PATT®



« Par rapport à mon ancienne installation, la nouvelle solution de Kolb Kälte est plus grande et consomme moins d'énergie tout en étant plus performante. Avec la récupération de chaleur intégrée, je chauffe la maison en hiver et la piscine en été. »



« L'installation PATT de Kolb Kälte a été un véritable atout dès le premier jour. Avec cette installation, la fermentation a lieu sans le boulanger et nous pouvons continuer à travailler directement lorsque nous sommes en production. »



« L'installation a fonctionné sans problème dès le premier jour. Grâce à la formation vraiment complète, nous nous sommes très bien débrouillés avec la nouvelle installation PATT dès le début.

Les clients sont ravis de la qualité des produits que j'obtiens grâce au procédé PATT. Nous avons pu augmenter encore la saveur et la fraîcheur et ainsi améliorer encore la qualité de nos produits. Nos clients le remarquent aussi. »



« L'installation PATT est une étape pour rendre également le métier de boulanger plus attrayant en soi. Nous pouvons décaler les temps de production vers la journée et mieux planifier à l'avance. Nous avons des processus simplifiés et de meilleurs produits. »

VOS CLIENTS GOÛTERONT LA DIFFÉRENCE

Pour nous, la technique du froid est une compétence qui se reflète dans la saveur. Avec notre système révolutionnaire PATT®, vous obtenez une qualité supérieure des produits grâce à des arômes plus intenses et à une conservation plus longue de la fraîcheur pour tous les produits de boulangerie.



TOUT L'UNIVERS DE LA RÉFRIGÉRATION

PITEC AG

KOLB KÄLTE - RÉFRIGÉRATION - CONSTRUCTION D'INSTALLATIONS

Industriestrasse 10

9464 Rüthi

SUISSE

Tél. +41 71 767 76 20

info@kolbkaelte.ch

www.kolbkaelte.ch

