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

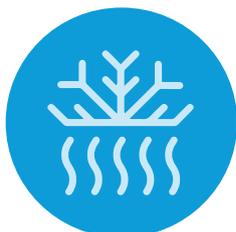
TOUT L'UNIVERS DE LA RÉFRIGÉRATION

INTERRUPTEUR DE FERMENTATION – SURGÉLATEUR

INTERRUPTEUR DE FERMENTATION – SURGÉLATEUR



SURGÉLATION



DÉGIVRAGE SELON BESOIN

POUR UNE SURGÉLATION TOUT EN CONSERVANT UNE QUALITÉ ÉLEVÉE

La surgélation est l'une des méthodes de conservation les plus naturelles, qui vous permet de congeler des produits non cuits, précuits, semi-cuits ou cuits, afin de pouvoir les finir ou les décongeler plus tard dans votre production ou dans vos magasins. Avec un surgélateur, les boulangeries peuvent donc compenser les pics de production.

Une congélation ménageant la pâte doit se faire le plus rapidement possible afin d'éviter la formation de cristaux

de glace qui pourraient endommager la structure des pâtons. C'est pourquoi nous proposons dans nos installations une station de refroidissement rapide.

Notre technique de ventilation et d'évaporation spécialement développée fait la différence – elle protège les produits contre le dessèchement et maintient l'humidité dans la pâte. Il en résulte une meilleure qualité du produit final après le repassage au four.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de température	-20°C à -10°C réglable en continu
Nombre de chariots	1 à illimité
Isolation des panneaux	Jusqu'à 150 mm
Façade	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Corps	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Type d'installation	Pour les chariots de fermentation / chariots échelles / étagères / palettes

VOS AVANTAGES AVEC UN INTERRUPTEUR DE FERMENTATION DE KOLB KÄLTE

- ◆ **Notre propre procédé de surgélation** : il permet de surgeler rapidement la pâte et de préserver la qualité de la pâte crue. Nous y parvenons grâce à une technique de refroidissement performante et à un système sophistiqué de guidage de l'air.
- ◆ **Pour votre vaste gamme de produits de qualité constante** : qu'il s'agisse de pains, de petits pains ou de viennoiseries, la saveur et la structure de la pâte sont préservées grâce à la surgélation en douceur.
- ◆ **C'est nous qui adaptons nos installations à vos pâtes, et non l'inverse.** Une modification de la température signifie toujours une modification des processus dans la pâte par l'activité de la levure et des enzymes. Vous avez des pâtes à haut rendement ? Nous maintenons l'humidité dans la pâte. Grâce à notre commande intelligente, nous adaptons précisément la vitesse de nos ventilateurs à vos produits.
- ◆ **Pour éviter les nuits blanches** : grâce à notre surgélateur et interrupteur de fermentation, vous pouvez déplacer des étapes de travail de la nuit vers le jour.
- ◆ **Une qualité constante et donc une réduction de la charge de travail du personnel** : dans nos installations, les pâtons ont toujours la même qualité et peuvent être cuits aisément dans le magasin.
- ◆ **Panneaux avec une isolation particulièrement efficace** : nous équipons nos installations frigorifiques de panneaux spéciaux aux propriétés isolantes particulières, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie supplémentaires.
- ◆ **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.
- ◆ **Utilisation écologique de l'énergie** : nous y parvenons notamment grâce au dégivrage en fonction du besoin, qui ne consomme que l'énergie strictement nécessaire, et à l'utilisation de composants qui nécessitent beaucoup moins d'énergie pour des performances comparables.



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 des équipements et une utilisation plus simple. Toutes nos installations se distinguent par les atouts suivants :



CONSTRUCTION DE 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.



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.



GUIDAGE OPTIMAL DE L'AIR POUR VOS PRODUITS

Grâce à notre système unique de guidage de l'air, nous créons 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.



ÉVAPORATEUR POUR UNE QUALITÉ ÉLEVÉE

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.



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 nettoyage optimal : 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.



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.



RÉFRIGÉRANT NATUREL CO₂

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



RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

Pour une récupération et une réutilisation efficaces de l'énergie dans votre fournil, par exemple pour l'eau chaude.



DES PANNEAUX EFFICACES POUR UNE ISOLATION OPTIMALE

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



ÉGALISATION DE LA PRESSION POUR UNE CONSISTANCE 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.



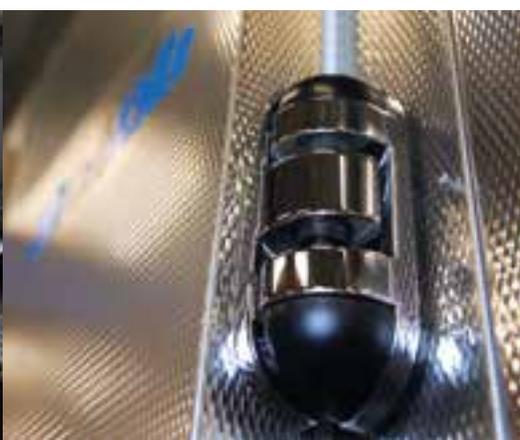
CONTRÔLE À DISTANCE COOL CONTROL

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.



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

