

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

RETARDATEUR DE FERMENTATION – SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT

RETARDATEUR DE FERMENTATION – SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT



REFROIDISSEMENT



DÉGIVRAGE SELON BESOIN

MATURATION LONGUE POUR UNE QUALITÉ ÉLEVÉE ET PLUS DE FLEXIBILITÉ

Une installation de refroidissement pour retarder la fermentation est le partenaire idéal pour votre fournil. Vous gagnez en flexibilité, car vous pouvez stocker vos pâtons pendant des heures et les cuire à tout moment.

La maturation longue est tout un art. En effet, dans la plage supérieure à zéro, le retardement de la fermentation est certes plus efficace sur le plan énergétique, mais aussi plus difficile. Il importe donc de bien accorder la pâte et

la technique. Nos cellules de refroidissement assurent un environnement constant pour vos pâtons, notamment aussi en cas de stockage prolongé à des températures supérieures à zéro. Les installations de Kolb Kälte présentent un niveau technique élevé unique en son genre pour une qualité régulière et reproductible. Afin de vous assurer une qualité supérieure des produits, avec une durée de conservation plus longue et une saveur encore meilleure.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de température	-5°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 RETARDATEUR DE FERMENTATION DE KOLB KÄLTE

- ◆ **Pour votre 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 un retardateur de fermentation, vous pouvez améliorer la saveur des produits, prolonger leur fraîcheur et augmenter leur digestibilité grâce au processus de fermentation naturel.
- ◆ **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.
- ◆ **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.
- ◆ **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.
- ◆ **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.
- ◆ **Les matières premières sont précieuses ;** avec notre installation de refroidissement et une maturation longue naturelle, vous pouvez réduire la levure.





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

PI TEC AG

KOLB KÄLTE - RÉFRIGÉRATION - CONSTRUCTION D'INSTALLATIONS

Industriestrasse 10

9464 Rüthi

SUISSE

Tél. +41 71 767 76 20

info@kolbkaelte.ch

www.kolbkaelte.ch

