



Flexible Kältesteuerung

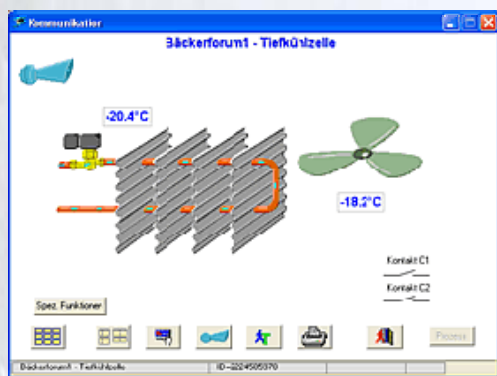
Mit den von uns eingesetzten Multifunktionssteuerungen für die universelle klimatische Behandlung von Teiglingen in den Bäckereien passen wir Ihre Kälteanlage optimal auf Ihre Arbeitsprozesse an.

Dank den computergesteuerten Optimierungs- und Regelprogramme erhalten Sie für jede Betriebsart Ihr optimales Raumklima. Die Flexibilität erlaubt Ihnen auch ihre unternehmensspezifischen Feinheiten in den Kälteprozess einzubringen.

Je nach Ihrem Anwendungsbereich passen wir Ihre Kälteanlagensteuerung exakt auf Ihre individuellen spezifischen Anforderungen und Bedürfnisse an. Unser Know-How als Kälteprofi mit nahezu 40 Jahren Erfahrung und unsere Zusammenarbeit mit renommierten Herstellern von Regel- und Steuerungssystemen sichern Ihnen ein Produkt auf den aktuellsten Stand und neusten backtechnischen Erkenntnissen zu.

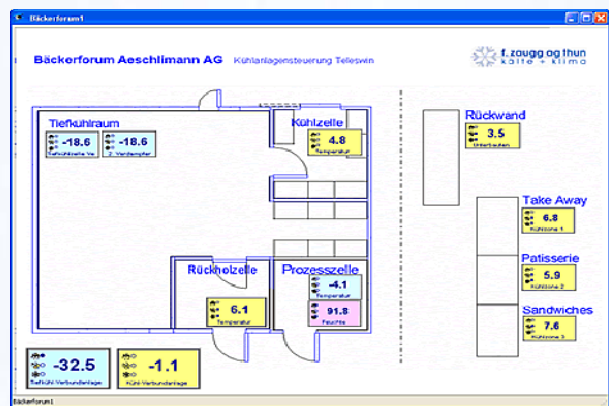
Vorteile unserer Steuerungen sind:

- Mehrere Kältemaschinen, Verdampfer und Raumfühler anschliessbar
- Stufenlos einstellbare Luftgeschwindigkeiten
- Ansteuerung von Befeuchtung, Entfeuchtung, Heizung, Backofeneinschaltung usw.
- Fernalarmierung per Telefon/SMS an verschiedene Nummern möglich



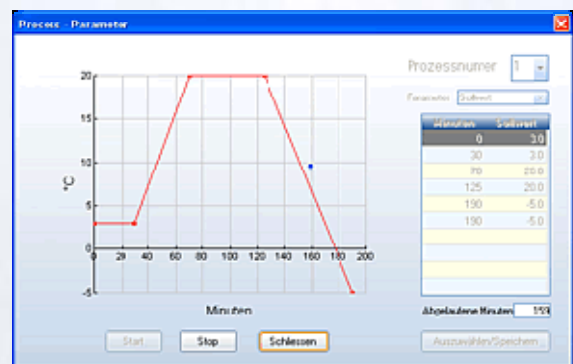
Möglich Einsatzbereich sind:

- Universelle Verwendung für Gärautomaten in den Bäckereien.
- Die verschiedenen Stufen (Einfrieren, Lagern, Auftauen, Gären) als vollständige Gärprozesse oder als Teilprozesse oder Dauerbetriebsarten.



Für Sie bedeutet dies:

- Optimales Klima durch lineare Aufheizung, Verdampfervorlaufregelung und Verdampferlüfterregelung
- Vollautomatische Gär- und Auftauprozesse



Mit einer ideal aufeinander aufeinander abgestimmte Kombination von Kälteanlage und Steuerung können Sie Ihre Betriebsprozesse optimieren und erzielen so die entscheidenden Kostenvorteile.