BÄCKEREIKÄLTE

Ofenfrische Sortenvielfalt dank sanfter Bäckereikälte

Frisches Backwerk kommt aus der Bäckereikälte. Ein entscheidender Erfolgsfaktor.

Ofenfrische Sortenvielfalt zu jeder Tages- und Nachtzeit, das ist es was der Kunde will. Dies ist nicht einzig dem Backofen zu verdanken, sondern auch der Technologie am anderen Ende der Temperaturskala: **der Bäckereikälte**

Mit kontrollierten Gär-, Abkühlungs- und Lagerphasen gelingt es die Teigaufbereitung zeitlich vom Backvorgang zu entkoppeln. Mit der damit ermöglichten Arbeitsflexibilität gewinnen Sie mehrfach:

- → Mit flexibel gesteuerter und kontrollierter Langzeitführung Ihrer Teiglinge optimieren Sie die Herstellungsabläufe in Bezug auf Sortenvielfalt und Arbeitsaufwand.
- → Sie verbessern nachweislich das Backresultat, hinsichtlich Geschmack, Feuchtigkeit und Kruste
- → Sie reduzieren den Anteil an Nachtarbeitszeit. Dies erhöht das Wohlbefinden von Ihnen und Ihren Mitarbeitern.
- → Sie sparen Materialkosten, da die höhere Restfeuchte im gebackenen Brot das Gewicht erhöht
- → Sie produzieren günstiger, dank der Reduktion von Nachtzuschlägen und Produktion von grösseren Chargen.

zaugg Kälte + Klima Wärme
KÄLTERING

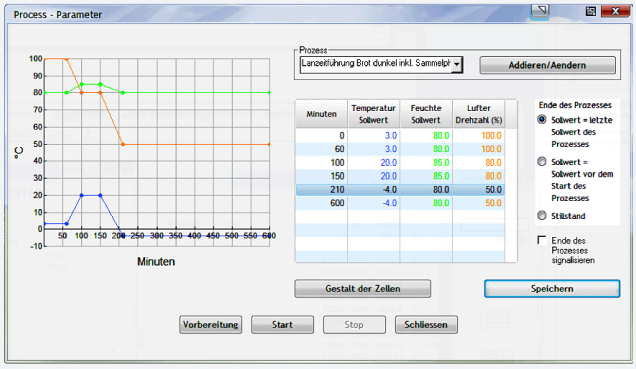
Bierigutstrasse 22 | 3608 Thun | 033 334 88 22 | info@zaugg.com | zaugg.com

Wir passen unsere Kühlanlagen Ihrem Unternehmen an

Jede Backstube ist anders und so vielfältig wie die Wünsche der Kunden.
Mit der richtigen Wahl der Komponenten und dem perfekten Zusammenspiel der einzelnen Bauteile und Technologien aufeinander, werden unsere Lösungen und Produkte exakt auf Ihre individuelle Situation und Ihre persönlichen Bedürfnisse abgestimmt.

Qualitäts- und kostenoptimierte Produktionsabläufe

Langzeitführung, Gärverzögerung, Schockkühlung, Frosten, Gäroptimierung...
Es gibt viele Verfahren und noch mehr Namen um die Teigproduktion zeitlich vom Fertigbacken zu entkoppeln und um gleichzeitig den Geschmack im Endprodukt zu erhöhen. Dabei geht es darum, thermisch gesteuert, die Hefetätigkeit zu reduzieren und dabei die geschmacksfördernde Enzymtätigkeit für eine bestimmte Zeit aufrecht zu erhalten.



Nicht jedes Verfahren und somit nicht jede für ein Verfahren ausgeschriebene Kälteanlage kann für jedes Produkt und jeden Zweck gleichermassen ideal eingesetzt werden.

Flexible Prozesssteuerung

Wir konzipieren ihre Anlage mit einer komfortablen Bäckereisteuerung für die universelle klimatechnische Behandlung und Lagerung von Teiglingen.
Mit der flexiblen Steuerung sind Sie frei in der Auswahl der unterschiedlichsten zeitlich gesteuerten **Temperatur-** (kühlen und heizen) und **Feuchtigkeitskurven** (be- und entfeuchten).

Ganz egal ob Sie nun die Zelle

- als reinen Gärraum bei festen Gärtemperaturen
- zur programmierten Gärunterbrechung/ -verzögerung
- als Langzeitführung mit kombinierten Gär- Abkühl- und Lagerphasen
- als reine Rückhol- oder Kühlzelle mit konstanten Temperaturen
- als reines Tiefkühllager

verwenden.

Sie verfügen immer über das geeignete Raumklima und können so die Prozesszelle flexibel und bedürfnisgerecht einsetzen und dabei Ihre unternehmensspezifischen Finessen in den Kälteprozess einbringen.

Diese Flexibilität bietet auch einen hohen Investitionsschutz für die Zukunft. Egal wie Ihre Betriebsabläufe und Produktionsprozesse später einmal aussehen werden. Dank der flexiblen Nutzung unserer Prozesszellen, werden diese auch zukünftig Ihren Bedürfnissen entsprechen.

Technische Voraussetzungen

Dank einem optimalen Zusammenspiel von Kälteanlage mit grossem Verdampfer, Zellenkonzept mit Luftleitführung und der flexiblen Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit, steht Ihnen ein technisch perfekt abgestimmtes Kühlsystem zur Verfügung.

Damit die Teiglinge und Backwaren feucht bleiben und das «Verhauten» auf der Oberfläche möglichst gering bleibt, sind besondere Voraussetzungen notwendig:

- **Geringe Luftgeschwindigkeit**
  Diese erreichen wir mit grossflächigen Verdampfern und drehzahlgeregelten Ventilatoren.
- **Wenig Luftbewegung an der Teigoberfläche**
  Mit einer speziell für die Bäckereitechnik entwickelten Luftführungsdecke und -wand, wird im Kühlraum ein möglichst zugfreies Klima aufgebaut
- **Reduzierte Entfeuchtung am Verdampfer**
  Dank möglichst geringer Temperaturdifferenz mit elektronisch geregelten Expansionsventilen.
- **Kontrollierte Raumfeuchte**
  ein wartungsarmes Befeuchtungssystem versorgt die Raumluft auch bei raschem Temperaturanstieg mit der benötigten Feuchte

So bieten wir Ihnen einen umfassenden Service. Dieser umfasst Konzeption, Planung, Installation bis und mit Betrieb und Wartung Ihrer Kälteanlagen.

zaugg Kälte +Klima Wärme
KÄLTERING KK

Bierigutstrasse 22 | 3608 Thun | 033 334 88 22 | info@zaugg.com | zaugg.com