

Auf unsere Unterstützung können Sie bauen

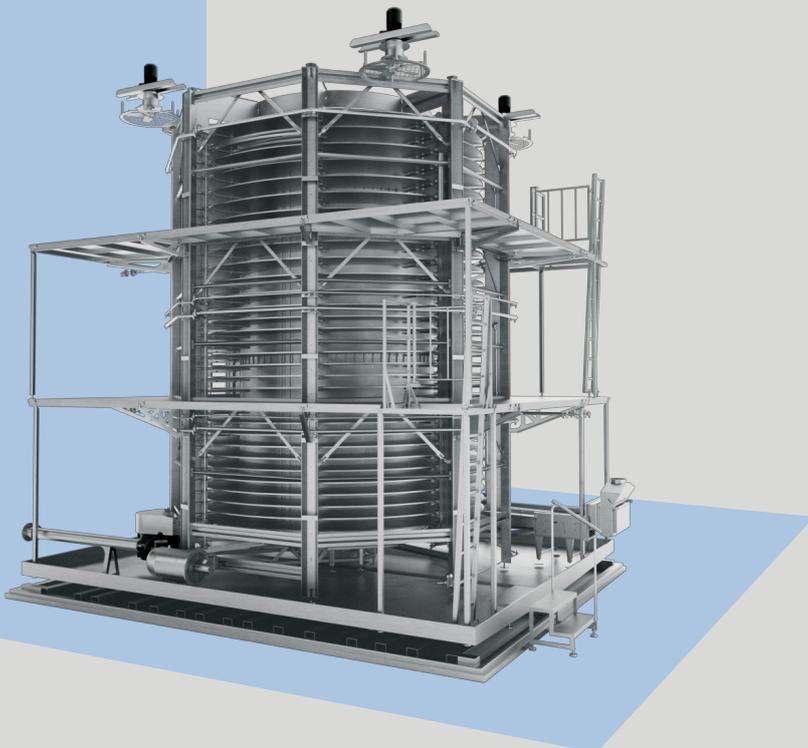
Präzises und **schonendes**

Gären und Kühlen

Gär- und
Kühlspirale

Unsere Gär- und Kühlspirale ist speziell für das präzise und schonende Garen von Gebäck, Croissants und anderen Teigprodukten konzipiert. Mit ihrer temperaturüberwachten Steuerung halten Sie exakt die benötigte Temperatur und Luftfeuchtigkeit, um den Teig in Ruhe gehen zu lassen um ihm so die unverwechselbare Qualität zu verleihen.

In Kombination mit einer integrierten oder auch nachgeschalteten Kühlspirale sowie dem anschließenden IQF-Frosten liefern wir Ihnen ein ganzheitliches Temperierverfahren für ihre Teigproduktion aus einer Hand. So erzielen Sie beste Produkteigenschaften bei geringstem Energieaufwand und minimalem CO₂-Fußabdruck.





Verzehrfertig

Nachhaltige und rentable Lösungen für eine maximale Produktqualität von Fertiggerichten. Von Suppen bis Pizzas und Nudelboxen



Backwaren

Sichere und nachhaltige Gär-, Kühl- und Frostlösungen, mit denen Sie die Qualität Ihrer Brot-, Gebäck- und Kuchenprodukte erhöhen und sicherstellen

Reduzierten **Energieverbrauch** und beste **Produktqualität**



- Schonendes und gleichmäßiges Gären
- Leistung bis zu 5000 kg/h
- Kombinierbar mit IQF-Kühlung und -Frosten
- Geringste Energiekosten je kg Produkt
- Einfach zu warten und zu reinigen