



COOLANT®-Luftleitsystem für
gleichmäßige Temperierung
ohne Verhautung



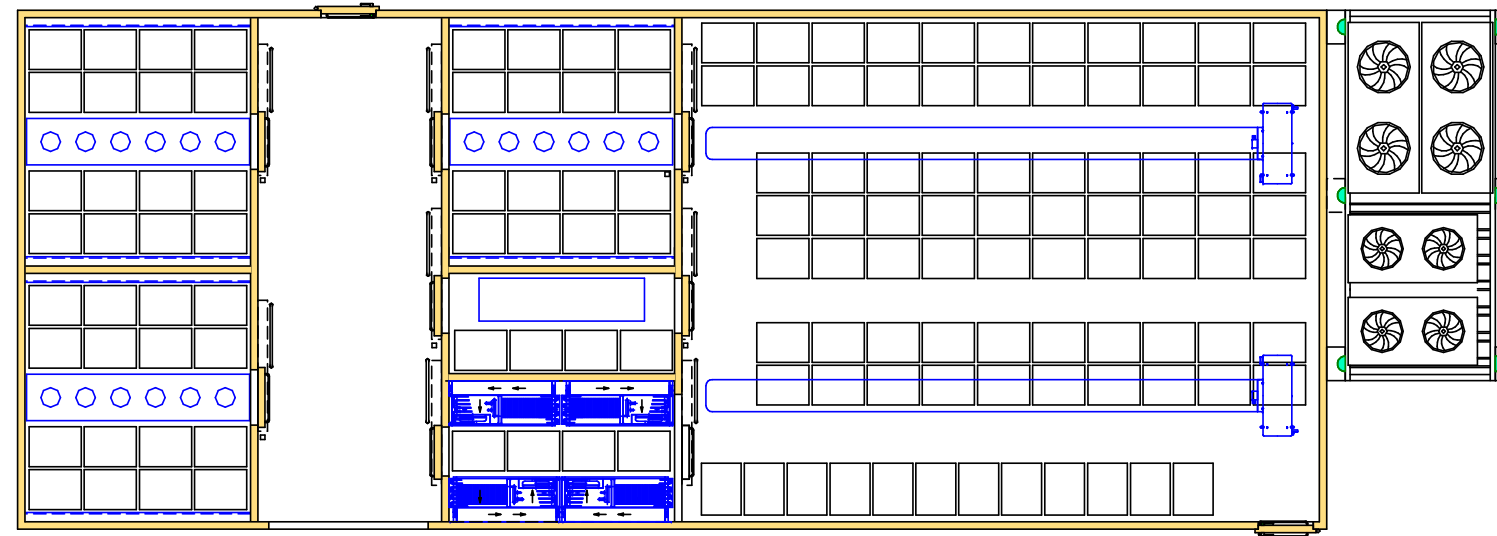
COOLANT®-Zellensystem mit
Bediendisplays und Edelstahlrammschutz
für optimale Langzeitstabilität



COOLANT®-Klimaraum mit
variabler Raumfeuchteregelung



COOLANT®-Kältemaschinensatz mit
halbhermetischen Bitzer®- Kältemaschinen
DANFOSS®- Armaturen und SIEMENS®-
Schaltschranktechnik



COOLANT®-Gärautomatenteknik
mit geringster Luftbewegung und
gleichmäßiger Dampfzufuhr
für optimale Produktqualität



COOLANT®-Doppelverdampfer für
schnelle und gleichmäßige
Stikkenwagenschockfrostung



COOLANT®-Luftleitsystem für offene
Tiefkühlagerung ohne Trocknung und
Oberflächenverhautung der Teiglinge



COOLANT®-Containermaschinenraum für
schnelle und normgerechte Maschinen-
und Verflüssigeraufstellung



Natürlich liefern wir Ihnen auch die entsprechenden Einzelanlagen vom Gärautomat für 2 Stikkenwagen bis zu Kombinationsanlagen verschiedener Größe und Leistung.

Zögern Sie nicht uns anzurufen !