



## Wir bekommen jedes Klimaproblem gebacken

Die Kältetechnik bietet Ihnen die Möglichkeit, den Herstellungsprozess Ihrer Backwaren ohne Qualitätsverluste zu unterbrechen. Dadurch können Backwaren bis zum Teigling vorbereitet, anschliessend gekühlt oder tiefgefroren und zu einem späteren Zeitpunkt gebacken werden. Neben dem Vorteil der Herstellung grösserer Produktmengen in einem Arbeitsgang verbessert der Einsatz von Kältetechnik auch die Abstimmung der Produktion mit dem Verkauf und entlastet den Bäcker.

### Unser Lieferprogramm Bäckereien:

- Flexible Prozess-Steuerung für das geeignete Raumklima
- Schock-Froster
- Gärunterbrecher
- Kühl- / Tiefkühlräume mit Luftführung für minimale Temperaturdifferenzen
- Kühl- und Tiefkühlzellen / Zellenkombinationen
- Arbeitsraumklimatisierung / Klimaanlage
- Wärmerückgewinnung
- Kühl- / Tiefkühlschränke

### Branchenspezifisches Know-how und massgeschneiderte Lösungen

Seit über 30 Jahren bietet unser erfahrenes Team umfassende Dienstleistungen von der Beratung, Planung, Ausführung bis zu einem zuverlässigen Service- und Reparaturdienst. Erfahrene Kältefachleute erarbeiten mit Ihnen die optimale Lösung für Ihre individuellen Bedürfnisse und begleiten Sie von der Planung bis zur erfolgreichen Umsetzung Ihrer massgeschneiderten Lösung.

