

COOL RISING

Kynárna s řízeným kynutím

COPRO, Wachtel, Německo

WACHTEL

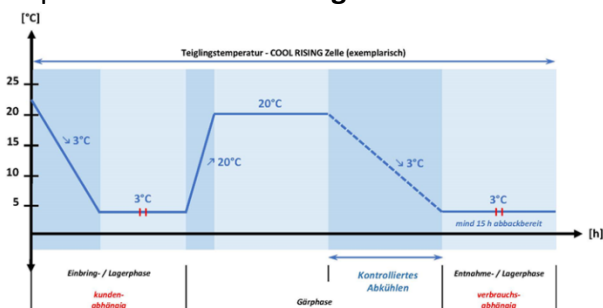
Found in the best bakeries of the world

Kynárny „Wachtel COPRO“ se systémem **COOL RISING** jsou vyráběné v různých velikostech, s přihlédnutím k prostorám zákazníka, pro 2 až 36 vozíků s plechy 60 x 80 cm.

Jedinečná technologie COOL RISING - patent firmy Wachtel = řízené, pomalé kynutí při nízkých teplotách a dostatečné vlhkosti. Systém napomáhá rozvinutí chuťových vlastností výrobků. Zajištění dostatečné vlhkosti i při nízkých teplotách je jedním ze základních předpokladů konečné kvality výrobků, společně se systémem proudění vzduchu „DEWA“. **Produkty jsou, po projití systémem COOL RISING zastabilizovány a při správném skladování připraveny pro okamžité pečení i v průběhu dalších minimálně 15 hodin.** Plně automatický systém kombinuje kynutí i chladicí procesy v jednom zařízení. Je řízen počítačem a monitorován několika senzory. Chladicí systém a vyvíjení páry jsou navrženy pro zajištění maximální hygieny. Poskytují optimální výkon díky výkonným kompresorům a speciálně umístěným výparníkům. Stěny, podlaha i strop boxu jsou ze sendvičových panelů 80 mm silných. Podlahu kryje ještě 3 mm silná nerezová deska, která zajišťuje dostatečnou únosnost pro vozíky. Provedení z nerezové oceli – uvnitř celé + čelní strana boxu zvenčí. Ovládání systému je umístěné na dveřích - intuitivní dotykový panel **IQ Cool**.



Teplotní křivka Cool rising



Pracovní teplota / vlhkost	-25°C až +40°C / 45 – 99 % již od +1°C
Připojení vody / odpad	¾" / 40 mm
Příkon / připojení	kW - podle velikosti boxu / 400 V

0321