

Šokové mražení

Wachtel, Německo

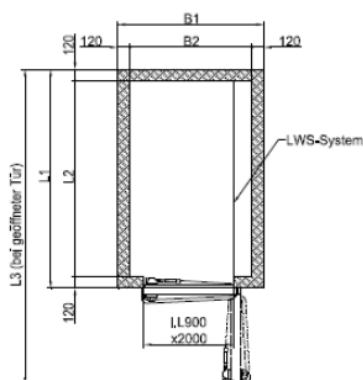
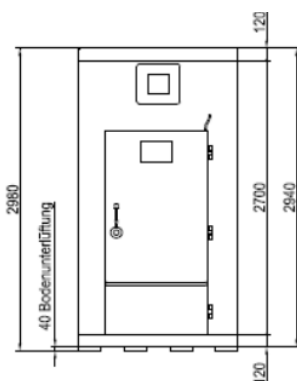
WACHTEL

Found in the best bakeries of the world

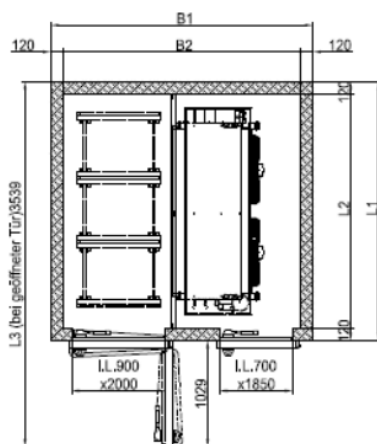
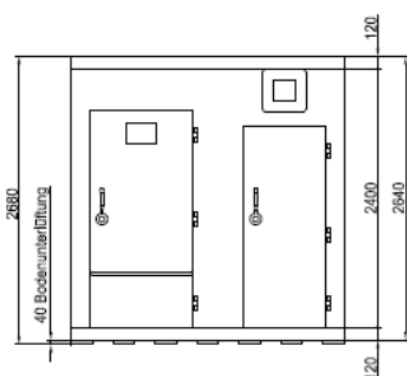
typy COSCHOCK SWIFT, COSCHOCK FLASH

Efektivní šokové zmrazení těsta nebo pečiva při teplotách – 25°C až – 35°C.

Typ **Coschock Swift** má celkovou šířku jen 146 cm. Výparníky jsou umístěné nad výrobky. Vzduch proudí po boční stěně dolů a nastavitelnými žaluziemi – „Stamm LWS systém“, pak ze strany k výrobkům. Osazuje se výrobky o teplotě do +30°C a zvládá zamražení 50 až 210 kg/hod podle velikosti šokeru.



Typ **Coschock FLASH** je **výkonnější** a širší - 2510 mm. Může se osadit výrobky po upečení s teplotou až +80°C a podle velikosti šokeru zvládne zamrazit 90 až 480 kg / hod. Výparníky jsou umístěny vedle vozíků s produkty a ochlazený vzduch tak proudí přímo k výrobkům. Pro vstup k výparníkům má box samostatné údržbové dveře.



Oba typy se ovládají intuitivním panelem **IQ Cool**. PUR panely o síle 120 mm jsou oboustranně nerezové. Podlahu kryje ještě 3 mm silná nerezová deska, která zajišťuje voděodolnost a dostatečnou únosnost pro vozíky. Délka boxů je podle zadání počtu vozíků. **Oba typy mohou být vybaveny ještě druhými dveřmi pro průchozí provedení.** Rámy dveří jsou vyhřívané. Kompresory se umísťují odděleně do vzdálenosti max. 20 m. Pod oba typy se pokládají ve tvaru „labyrintu“ 40 mm vysoké pásy pro větrání.

Typ	Coschock Swift	Coschock Flash
Rozměry š x d x v	1460 x 1460 – 3560 x 2940 mm	2510 x 1640 – 4440 x 2640 mm
Rozměry dveří š x v	1 ks 900 x 2000 mm	1 ks 900 x 2000 mm + 1 ks údržbové 700 x 1850 mm
Kapacita vozíků	1 – 5 ks 800 x 650 mm	1 – 4 ks 1000 x 650 / 2 – 5 ks 800 x 650 mm

0321