



Kältetechnik

Schockfroster

Kühlen ohne Produktionsstopp -
für lückenlose Prozessabläufe in Ihrer Bäckerei



2-in-1-Gerät: Abkühlen und Schockfrostern

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

2-in-1 Schockfroster: Abkühlen und Schockfrosten

für lückenlose Prozessabläufe in Ihrer Bäckerei

Unsere leistungsfähigen Schockfroster mit Saugschocksystem sind ideal für hohe Produktionsraten, bei denen ein schnelles Abkühlen gefragt ist. Egal ob vollgariger oder ofenheißer Teigling – schnell und höchst präzise kühlt das Gerät die Ware auf die gewünschte Temperatur ab. Mithilfe des Kerntemperaturfühlers kann die Temperatur auch jederzeit überprüft werden.

Die Luft wird über jedes Blech einzeln geführt, wodurch ein sehr gleichmäßiges Abkühlen der Waren gewährleistet ist. Der Hochleistungsverdampfer ist hängend installiert, was eine problemlose Reinigung des Zellenbodens garantiert.



Multifunktionaler Saugschocker zum Kühlen und Frostern von:

- grünen Teiglingen
- vorgegarten Teiglingen
- ofenheißen Waren



Schnelles, gleichmäßiges und punktgenaues Abkühlen!

Saugchocksystem

Temperaturbereich:

-30 °C bis +5 °C

geeignet für alle Waren

von vollgarig bis ofenheiß

mit Kerntemperaturfühler

leichte Reinigung des Zellenbodens

dank hängend installiertem Hochleistungsverdampfer

flexibel planbar

Zelle kann an spezielle Transportwagenformate angepasst werden

System in Kombinationsanlagen integrierbar



Individuelle Planung und Umsetzung

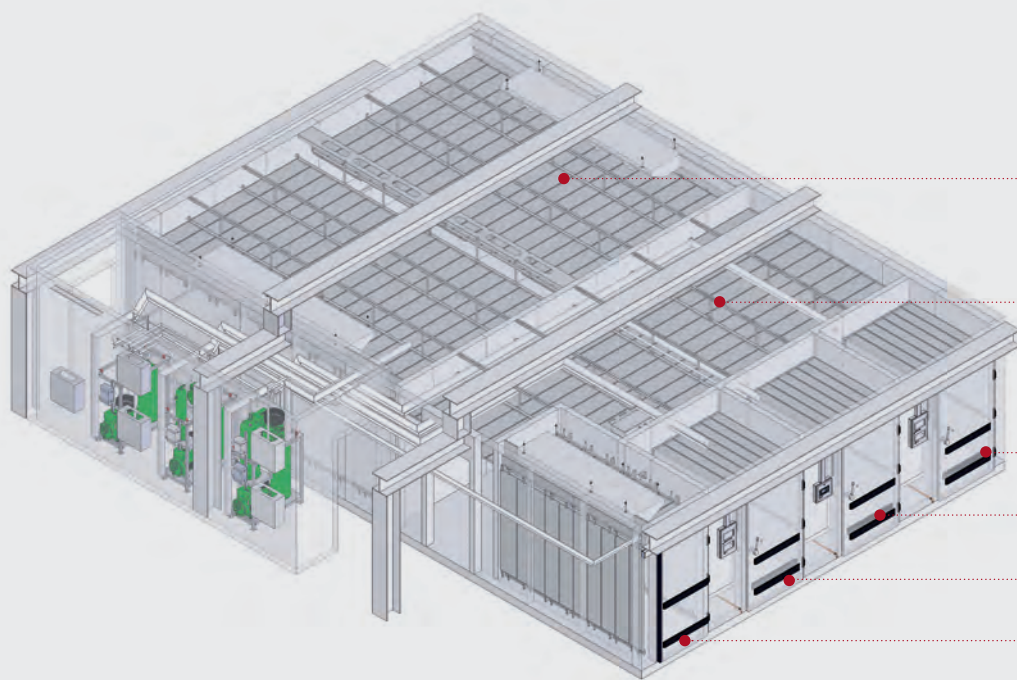
Der Schockfroster kann exakt nach Ihrem Platzbedarf und Ihren produktionstechnischen Anforderungen geplant und umgesetzt werden. Die Zelle kann beispielweise flexibel an spezielle Transportwagenformate angepasst oder in Kombinationsanlagen integriert werden. So können Sie den zur Verfügung stehenden Raum in Ihrer Produktion ideal ausnutzen. Bei der Planung stehen Ihnen unsere Projektmanager gern zur Seite, um die optimale Lösung für Ihre Bedürfnisse zu erarbeiten.



Projektbeispiel

Individuell geplante Kälteanlage

Die Anlage besteht aus drei Schockfroster, einem Gärunterbrecher-Vollautomaten (GUV) sowie einer Backwaren-konditionierungsanlage (BKA) und einem Arbeits-/Verpackungsraum.



- Backwaren-konditionierungsanlage
- Arbeits-/Verpackungsraum
- Schockfroster
- Schockfroster
- Schockfroster
- GUV

Programmsteuerung

Ganz bequem alle Prozesse im Blick



Mit der KLIMA-Programmsteuerung haben Sie jederzeit alle Prozesse im Blick. So individuell wie Ihre Produkte lassen sich auch unsere Steuerungen an Ihre Bedürfnisse anpassen und programmieren. Das spart Zeit, Personal und reduziert Fehlerquellen schon im Ansatz. Der integrierte Ereignisspeicher unterstützt Sie beim Auswerten Ihrer Prozessdaten und ermöglicht ein höchst effizientes Controlling.

- klar strukturierte Menüführung
- frei programmierbare Programmplätze
- Speichern und Auswerten der Prozessdaten
- programmierbarer Timer
- Vernetzung und Fernwartung via FilialNet
- höchste Sicherheit durch mehrere passwortgeschützte Einstellebenen
- USB-Anschluss

Technische Daten

Flexible Maße –
passend für jeden Raum



MODELL	KA-SF.1 eco	KA-SF.2 eco
Außenmaße (B × H × T):	1.900 × 2.170 × 1.600 mm	2.100 × 2.170 × 1.700 mm
Lichtes Türmaß (B × H):	900 × 1.950 mm	1.100 × 1.950 mm
Fassungsvermögen 400 × 600 mm (Blechgröße):	2 Stikkenwagen	4 Stikkenwagen
Fassungsvermögen 580 × 780 mm (Blechgröße):	1 Stikkenwagen	2 Stikkenwagen
Fassungsvermögen 580 × 980 mm (Blechgröße):	1 Stikkenwagen	2 Stikkenwagen
Isolationsstärke:	100 mm	100 mm
Einstell-Temperaturbereich:	-30 bis +5 °C	-30 bis +5 °C
K-Wert:	0,19 K (W/m²K)	0,19 K (W/m²K)
Elektroanschluss:	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder technischem Datenblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Varianten (kundenspezifische Sondermaße usw.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden technischen Datenblatt. Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen nicht maßstabsgetreu.