

Referenz

SSchle 19-07-2013

Kunde Bäckerei „der Brotmacher“, Klingenberg am Main
www.der-brotmacher.de

Projekt **Komplette Bäckereiausstattung Kälte – und Konditionieranlagen**



Baujahr 2010

Anlagen **5 Stück** Gärvollautomaten mit Befeuchtung GVA , Temp. Bereich $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $+35\text{ }^{\circ}\text{C}$
Kapazität 5 x 15 Wagen = Gesamt 75 Wagen

1 Stück Gärraum, Temp. Bereich $+20\text{ }^{\circ}\text{C}$ / $+35\text{ }^{\circ}\text{C}$

Kältetechnik Munz Kältemaschinen mit halbhermetischen Hubkolbenverdichtern
separate Außenverflüssiger in leiser Ausführung

Steuerungen Munz Cooltouch **CT2**, Munz Greenline **GL**

Umsetzen und Sanierung **2 Stück** Schockfroster mit Standverdampfer, Temp. Bereich -18 / $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$

1 Stück TK Teiglager, Temp. Bereich -18 / $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$
Besonderheit: Komplette Erneuerung der Schaltschränke und Steuerungen,
Sanierung Innenausbau

Sonstiges Alle Kältemaschinen sind an die Wärmerückgewinnung angeschlossen



Bäckerei „der Brotmacher“, Klingenberg am Main



Blick in Schockfroster mit Standverdampfer



Gärvollautomaten-Batterie Rückseite
Obenauf jeweils ein Dampfbefeuchter
mit automatischer Kalk-Abschlammung
für hygienisch reinen Dampf



Blick in den Maschinenraum
mit Kältekompressoren und Wärmerückgewinnung



Separate Verflüssiger auf Dach
in leiser Ausführung