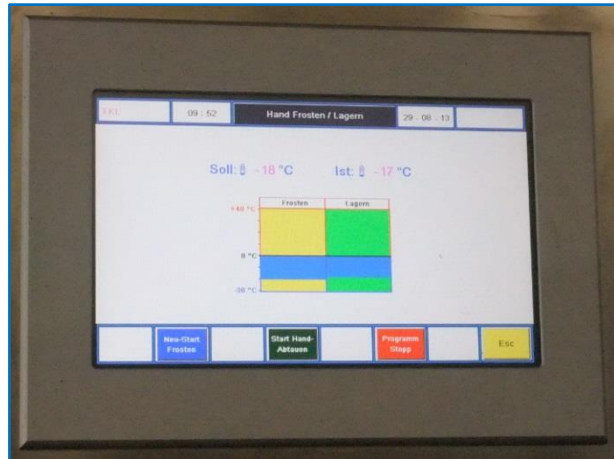


Referenz

Kunde Bäckerei Wahl, Pfaffenhofen

Projekt **Kombinationszelle mit Teig-Tiefkühl-Lager TKLK und Gärhalbautomat GUGV**



Baujahr 2013

Anlagen **1 Stück** Teig-Tiefkühl-Lager **TKLK** mit Deckenflach-Verdampfer, Temp. Bereich -18°C bis -25°C , 85 bis 95% r.F.
Kapazität 4 Stikken bei einer Einbringleistung von ca. 70kg/h frische Teiglinge von $+25^{\circ}\text{C}$ auf -7°C im Kern ausgeglichene Temperatur
1 Stück Gärunterbrecher Halbautomat **GUGV** mit Deckenflach-Verdampfer, Temp. Bereich -20°C bis $+15^{\circ}\text{C}$, 75 bis 95% r.F.
 Einbringleistung 330kg/3h von $+25^{\circ}\text{C}$ auf -4°C im Kern ausgeglichene Temperatur

Kältetechnik **2 Stück** Munz Kältemaschinen mit hocheffizientem Scrollverdichter und separaten Außenverflüssigern in leiser Ausführung

Steuerungen Munz Cooltouch **CT2**



Links: Kombinationsanlage
links GUGV, rechts TKLK-Lager

Rechts: Rumpffaggregate mit Scrollverdichter



Bäckerei Wahl, Pfaffenhofen



Links: separate Außenverflüssiger
in leiser Ausführung

Rechts: Munz Gärraum

