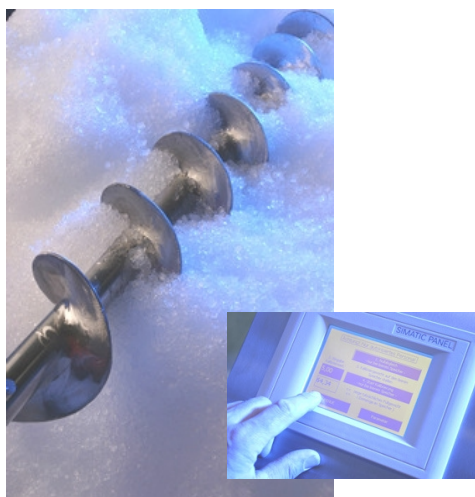




### Ideale temperatuur van -0,5°C

- **Gebruiksvriendelijk**  
Het fijne losse ijs ontziet de kneder.
- **Hoge deegkwaliteit**  
Behoud van gist kwaliteit en optimale deeg elasticiteit.
- **Temperatuurbeheersing van het deeg**  
Vereenvoudigt het werk op de productielijn.
- **Koeleffect in het deeg**  
Snelle en homogene koeling voor kortere kneedtijd.
- **Droge bloem tot het begin van het kneden.**  
Het koelen gebeurt gelijkmatig in het deeg en niet aan de oppervlakte.



### Automatisering

- **Automatisch silo**  
De dosering van ijs binnen handbereik.
- **IJs distributie**  
Rechtstreeks in de mixer.
- **Vloeibaar ijs van zoet water (Streamice®)**  
Dosering door het oppompen van de mixers, proces-gedreven of handmatig.



### Kwaliteit Made in Germany

- **Lopende kwaliteitscontrole**  
garanderen een lange levensduur van de machine.
- **Maximale hygiëne**  
door het gesloten watersysteem.
- **Veilig Freon circulatie**  
geen roterende delen in het koelcircuit

- **Compleet assortiment van producten**  
tot 10.000 kg en 24.000 l / 24 uur.
- **Gegarandeerde prestaties**  
ook bij hoge omgevingstemperaturen.
- **Onderdelen Garantie**  
ten minste 15 jaar leverbaar.

