



Меняющиеся запросы и желания клиентов – являются с момента основания фирмы «Вахтель» в 1923 году основой при разработке нового оборудования и технологий. Мы быстро и в полном объеме реагируем на самые разные требования. Так, нашим клиентам мы предлагаем полный комплект для пекарни от А до Я: будь то печи (электрические или с газовой или жидкотопливной горелкой), концепция «холод для пекарни» и холодильная техника, или оборудование для загрузки печей – у «Вахтель» Вы все получите из одних рук. Для достижения максимальной гибкости К Вашим услугам наша сервисная служба в трех сервисных центрах и 16 точках в Германии, а также сервисные службы в странах, где есть представительства фирмы «Вахтель», находящиеся в тесном сотрудничестве с нашими постоянными клиентами.



Сервисный центр Хильден  
+49 2103 4904-0

Сервисный центр Пульсниц  
+49 336

Сервисный центр Бройлинген  
+49 52 978

Представительство в Москве  
и ООО «Вахтель-Сервис»  
127055 Москва, ул. Лесная, 43  
Тел. 8 499 978 48 14 8 499 973 12 00  
e-mail: wachtel.moskau@mtu-net.ru  
wachtel.moskau@mail.ru

**wachtel**  
  
**stamm**



## COOL RISING®

Новая технология  
контролируемого процесса  
расстойки заготовок при  
понижении температуры

Хлебопекарные печи \_ Холодильное оборудование

**wachtel**  
**stamm**



# Контролируемый процесс брожения при понижении температуры. COOL RISING®

COOL RISING® контролирует охлаждение и брожение тестовых заготовок при наименьших перепадах температуры. Техника обеспечивает точно запрограммированный процесс расстойки тестовых заготовок до 100%, при этом без сморщивания. Разделанные тестовые заготовки сразу, без промежуточной расстойки при комнатной температуре, помещаются в камеру Cool rising. Таким образом тестовые заготовки могут храниться до 48 часов (замедленная расстойка) и готовы к выпечке в любой момент без дальнейшей окончательной расстойки. Эта технология гарантирует максимальную надежность в процессе производства. Преимущество в качестве: изделия более ароматные и вкусные. Независимо от концепции охлаждения при разделке необходимо соблюдать такие важные условия как, например, рецептура, количество дрожжей, качество муки, температура теста или помещения. Соблюдение всех этих условий гарантирует наивысшее качество.



**cool**<sup>❄️</sup>  
**rising**®

Охлаждение и брожение тестовых заготовок под контролем с минимальной разницей температур в центре и на поверхности заготовки

**cool**<sup>❄️</sup>  
**rising**®

Управляемый процесс охлаждения не позволяет влаге проникать в самую холодную точку камеры (испаритель). Более длительное время охлаждения обеспечивает желаемый процесс брожения (частичную расстойку). Энзимы и вещества, образующие вкус изделия, продолжают работать активно и под контролем.

**cool**<sup>❄️</sup>  
**rising**®

При слишком низкой водопоглотительной способности муки поверхность тестовых заготовок увлажняется, для того чтобы предотвратить образование сухой корочки на заготовке.

# Ваши клиенты будут приятно удивлены:

- ▶ более высоким качеством изделий
- ▶ выпечка вкуснее и ароматнее
- ▶ изделия дольше сохраняют свежесть
- ▶ постоянный запас определенного ассортимента при наименьших затратах на логистику
- ▶ заготовки готовы к выпеканию без дополнительной расстойки
- ▶ незначительное время выпечки на месте продажи, так как нет необходимости в расстойке заготовок
- ▶ повышается производительность
- ▶ расстойка и охлаждение происходит в одной камере



При глубоком охлаждении в стандартных холодильных камерах расстойные тестовые заготовки могут «сморщиваться». Только в камере шоковой заморозки с высокой холодопроизводительностью: понижение температуры в середине заготовки до -7°C за 20 мин.- можно избежать сморщивания. COOL RISING благодаря медленному охлаждению в заданный промежуток времени дает возможность отказаться от шоковой заморозки.



Maximale Sicherheit mit der OCTOPUS-Computersteuerung für die kontrollierte COOL RISING®-Technik.

