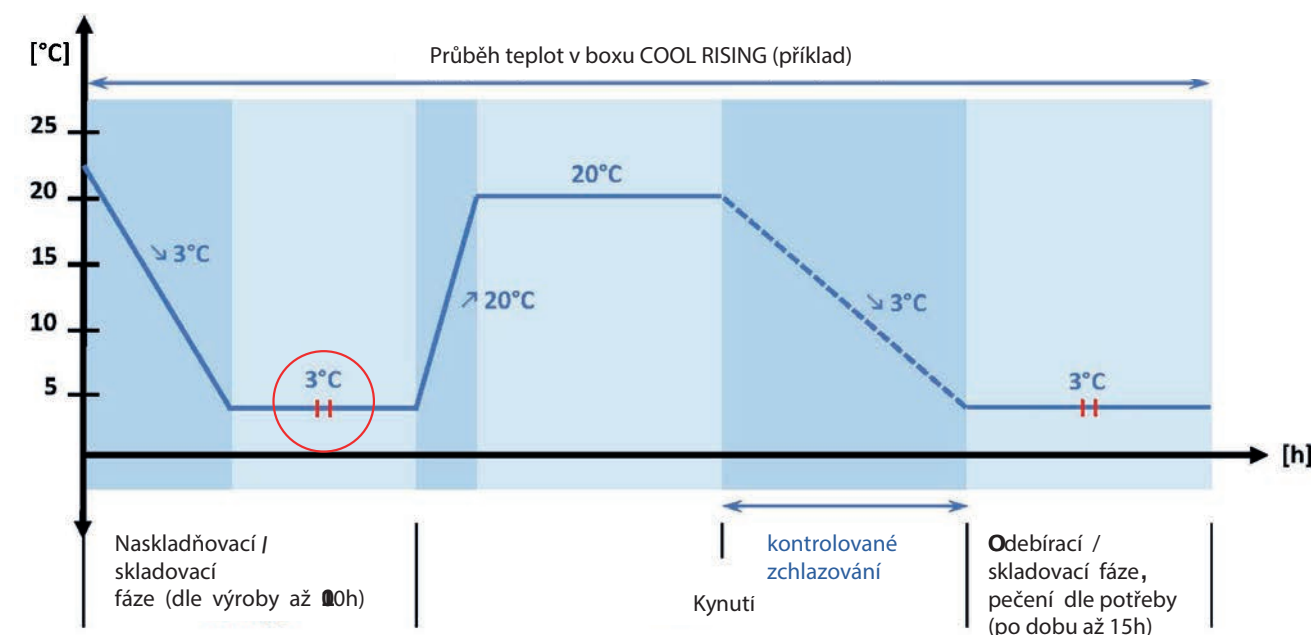


Co je to Wachtel Cool Rising?



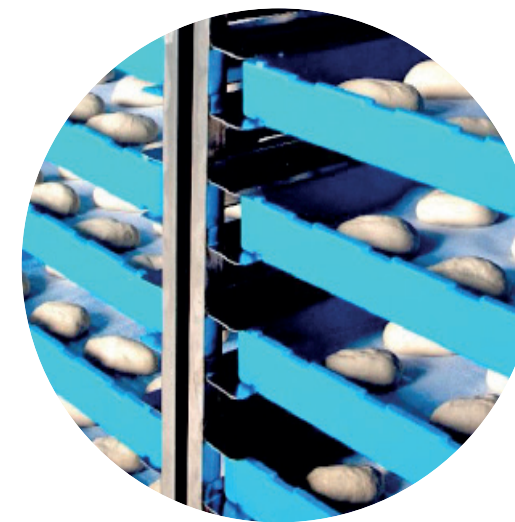
Wachtel Cool Rising® je systém vyvinutý společností Wachtel. Jedná se o digitálně řízené procesy umožňující kontrolované kynutí v chladu. Tyto procesy je možné individuálně přizpůsobit vašim potřebám a produktům.



Navíc systém Wachtel Cool Rising šetří energii a snižuje emise CO₂ v provozu pekárny.

Systém Wachtel Cool Rising versus standardní zpomalené kynutí

Zatímco u standardního procesu zpomaleného kynutí je třeba výrobky po zchlazení a následném nakynutí upéct v krátkém časovém intervalu, systém Wachtel Cool Rising umožňuje bezproblémovou distribuci do obchodů a následné postupné odpékání po dobu až 15 hodin, bez nutnosti dalšího kynutí. Klíčový je pak způsob rozvodu vlhkosti.



Proudění vzduchu v cool boxu

Jedná se o sofistikovaný systém, který zajišťuje řízenou rychlost proudění vzduchu pro rovnoměrné chlazení a kynutí. Umožňuje průtok vzduchu za stěnou a pod vozíkem, nedochází tak k přímému „ofuku“ výrobků. Je to úsporné řešení, které nám garantuje rovnoměrné klima v celém objektu boxu. Díky tomu nedochází k okorávání a osychání výrobků.

Výhody pro vás

- maximum páry dosedá na výrobky
- hygienická výroba páry
- nízká spotřeba vody
- energetická úspora až o 50%
- přesné nastavení relativní vlhkosti vzduchu
- vlastní vyvíječ páry pro každou řadu vozíků

Cool Rising

Pečte, kdy se vám to hodí



Pečivo a systém Cool Rising

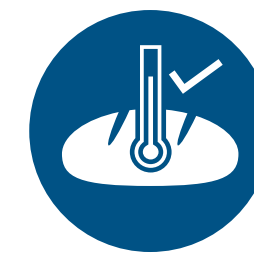
Díky vysoké flexibilitě v programování systému Wachtel Cool Rising je možné najít individuální řešení pro každý produkt i typ těsta. Připravené natvarované výrobky se vloží do cool boxu. Systém přebírá kompletní kontrolu procesu kynutí výrobků, dokud nejsou připraveny k pečení.

Výhody pro vás

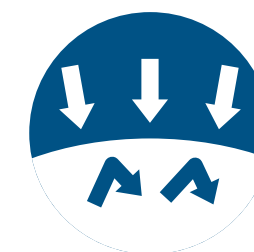
- flexibilita
- lepší produktivita a efektivita práce
- delší trvanlivost pečiva
- čerstvé pečivo, ne ze zmraženého polotovaru
- cool box využitelný též jako šokový mrazák, chladič box a kynárna

Za pomoci standardních surovin z portfolia Zeelandia snadno vyrobíte celou řadu výrobků:

- běžné pečivo
- vícezrnné pečivo
- jemné pečivo
- koblihy
- laminované pečivo
- dlouhozrající těsta
- chleby



Teplota jádra těsta zůstává v optimálním tepelném rozsahu, čímž jsou zajištěny nepřetržité fermentační procesy, které vytvářejí chuť, aroma a dále je rozvíjejí.



Dokonalá souhra teploty a vlhkosti zastavuje migraci vlhkosti ze střídky na povrch a zabráňuje migraci vlhkosti z těsta do výparníku. Tlak v kousku těsta se zvyšuje jen pomalu a příliš nenamáhá strukturu lepku. Dochází tak k lepší vaznosti vody a pečivo pak zůstává déle čerstvé a vláčné.



Výrobky je možné díky řízenému procesu kynutí během následujících až 15 hodin postupně odpékat, bez nutnosti dalšího kynutí. K radosti vašich zákazníků a zaměstnanců je tak možné flexibilně reagovat na výkyvy poptávky.