Kälte-, Klimaanlagen und
Verfahrenslösungen für Bäckereien
und die lebensmittelverarbeitende Industrie

KAKO KälteKonzept AG

Planung • Vertrieb • Montage • Service

KAKO AutoProof®

Die Systemlösung für die Langzeitführung von Teigwaren

Bessere Backwarenqualität bei Ladenbäckern

Kontrolliertes Gären in der Langzeitführung mit anschliessender Kühlung ermöglicht das frische Backen bei vollem Aroma während des ganzen Tages.

Prozessfähigkeit durch zentrale SPS-Steuerung (auch mit Fernwartung)

ermöglicht 100prozentige Reproduktion und Optimierung von Kühl,- Gär- und Backprozessen sowie Rezepturen.

Einfache, intuitive Bedienung

durch übersichtliche, grafische Oberfläche auch für ungeschultes Personal leicht verständlich.

Skalierbare und modulare Anlagenkonfiguration

kleinerer Schrankanlagen bis hin zur vollautomatisierten Lösung für die Industrie sind jederzeit umsetzbar.

Wartungsfreundlich

Die Verwendung von Standardbauelementen garantiert die ständige Verfügbarkeit von Ersatzteilen und verhindert unnötige Standzeiten.

Mit unserem einzigartigen System zur Langzeitführung AutoProof® (automatisiertes, kontrolliertes Gären in der Langzeitführung von Teiglingen und anschliessendes Kühlen) sind wir gerade dabei, die Prozesskette in der Kältetechnik zu revolutionieren.

Mit den gegärten und gekühlten Teiglingen entsteht so ein Produkt, das an der Verkaufsstelle schnell und immer frisch gebacken, mit hoher Qualität, den Konsumenten angeboten werden kann – und das über den ganzen Tag hinweg.

KAKO AutoProof®

Systemlösungen für die Langzeitführung

Höchste konstante Qualität und volles Aroma für Ihre Ladenbäcker …

Jetzt liefern Ihre Backöfen vor Ort in den Filialen konstant beste Qualität – und das äußerst bequem. Mit den KAKO AutoProof® Systemkomponenten für die präzise gesteuerte Langzeitführung bei niedrigen Plusgraden erhalten Ihre Backwaren das optimale Aroma. Die einfacher zu handhabende Filial-belieferung, der geringere Energieverbrauch und die Reduktion von Betriebskosten sind weitere Gründe, die für das KAKO AutoProof® System sprechen.

Langzeitteig-führung unter Einsatz der KAKO AutoProof® Komponenten

Aufarbeiten der Teiglinge

1. Gären
30 - 60 Min
Gärraum
evtl. mit Befeuchtung

grüne Teiglinge
ohne Vorgären

2. Gärverzögerung
+25°C
↓
+4/+8°C
AutoCooler
Schnellabkühlung der Teiglinge

3. Lagern im Kühlhaus
+4/+8°C
Aroma-Langzeit-Proofer
evtl. mit Befeuchtung

4. Transport zur Filiale
ungekühlt oder gekühlt
je nach Transportstrecke

5. Lagern im Kühlraum der Filiale
+4/+8°C

6. Backen vor Ort in der Filiale
flexibles Backen über
langen Zeitraum möglich

In Lösungen denken…

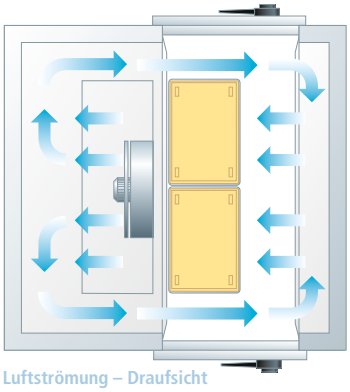
Kühlung* für Langzeitführung: der KAKO AutoCooler

*Anlagen sind auch als Schockfroster einsetzbar

KAKO KälteKonzept AG

KAKO AutoCooler 3500/4500/6000

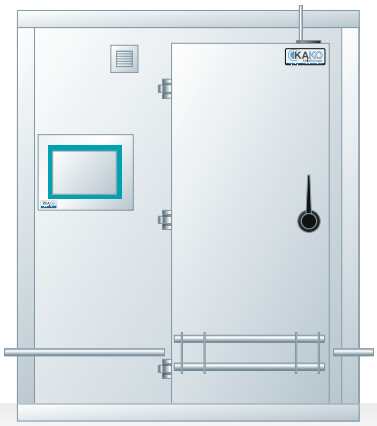
Die KAKO AutoCooler für die Langzeitführung arbeiten nach dem Prinzip der Saugkühlung – die Luftströmung sorgt für höchste Gleichmäßigkeit und verhindert die Austrocknung der Teiglinge.
Die volle Aromaentwicklung wird während der Lagerung bei niedrigen Plus-Temperaturen erreicht, da die Hefe aktiv „am Leben" bleibt und nicht eingefroren wird.

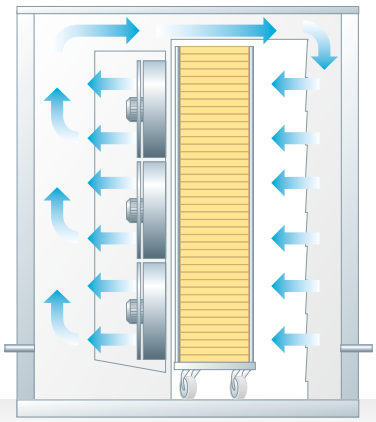


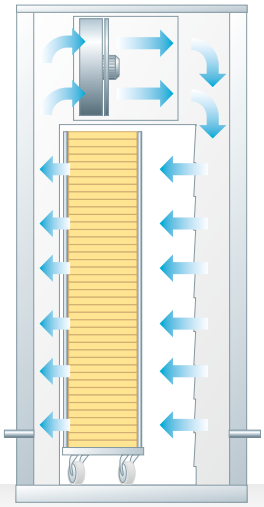
Luftströmung – Draufsicht

Anlagen in jeglicher Größe können projektiert werden

KAKO AutoCooler 3500/4500/6000
Frontansicht





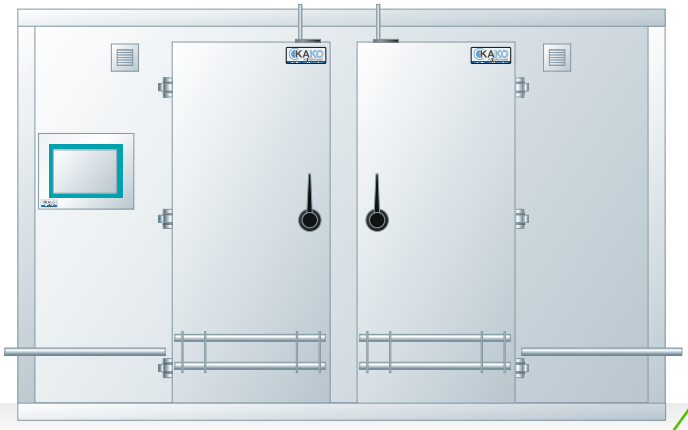


NEU!
Das Raumwunder KAKO AutoCooler 3500/4500/6000 ist optional mit Deckenverdampfer erhältlich.

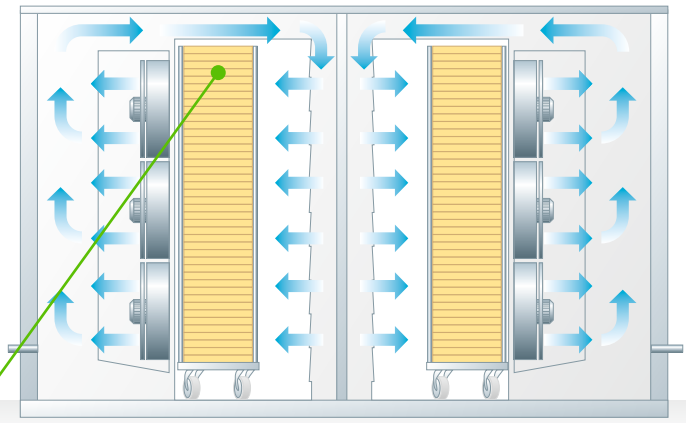
Luftströmung – Frontansicht

KAKO AutoCooler 8000/12000

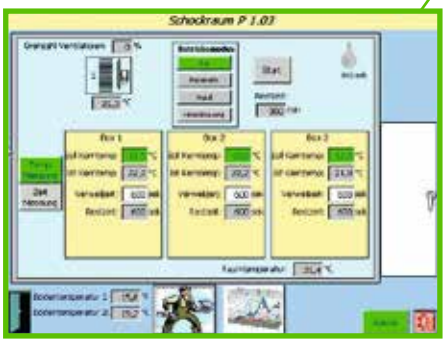
KAKO AutoCooler 8000/12000
Frontansicht

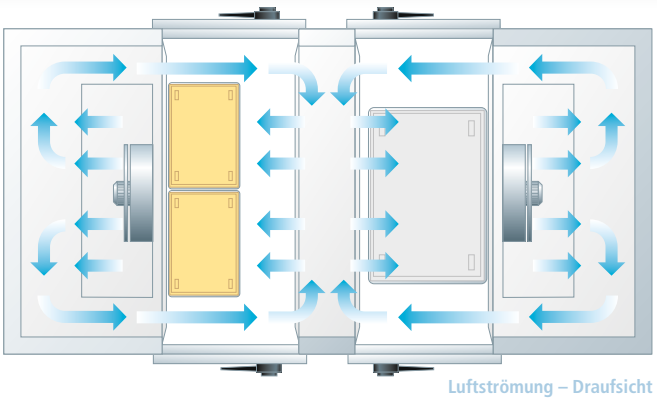


Luftströmung – Frontansicht



Alles im Griff: Mittels grafischer Oberfläche und Temperatursensor lassen sich Soll/Ist-Kerntemperaturen jederzeit im Auge behalten und gegebenenfalls anpassen.





Luftströmung – Draufsicht

KAKO AutoProof®

Systemlösungen für die Langzeitführung

KAKO KälteKonzept AG

Maßgeschneiderte Lösungen für jedes Produktionsvolumen

Von der Teigherstellung und -veredelung über Kühlung bis hin zum Backen. Bei uns steht der Kühl- und Gärprozess im Vordergrund, denn die KAKO AG ist Kälte- und Klimatechnik-Spezialist für die Bäckereibranche. Uns geht es nicht darum, möglichst einfach viele Einzelkomponenten zu verkaufen: Wir denken in Lösungen!

KAKO sorgt mit einer Vielzahl interner und externer Spezialisten dafür, den Kunden rundum bestens zu bedienen: Von der Planung bis hin zum Online-Service für die installierten Anlagen.

Vollautomatisierter Schocktunnel

1a Qualität und Service – Garant für Ihre reibungslose Produktion

Wenn's heiß hergeht: Umlaufende Rammschutzleisten schützen Ihre wertvollen Anlagen

Hochwertige Verdampfertechnik

Böden aus Edelstahl in Wannenform vollflächig verschweißt

Einfache Bedienung und Prozessfähigkeit durch grafische Benutzeroberfläche in der KAKO SPS 400

Anlagenbetreuung durch Ferndiagnose

Komplett ausgestattete Servicefahrzeuge

KAKO AutoCooler

KAKO Aroma-Langzeit-Proofer

Jetzt im Testcontainer!

Sichern Sie sich jetzt Ihren Testcontainer und profitieren auch Sie von unserer Systemlösung zur Langzeitführung – Anruf genügt!

KAKO Kälte Konzept AG
Kälte- und Klimaanlagen
Planung · Vertrieb · Montage · Service

Brandgasse 8
CH-9452 Hinterforst
Tel.: +41 (0) 71 755 00 22
Fax: +41 (0) 71 558 80 19

KAKO Kälte Konzept GmbH
Albin-Schaub-Str. 14
D-97450 Schwebenried
Tel.: +49 (0) 9728 9078 69
Fax: +49 (0) 9728 9079 190

Mail: info@kakokaelte.com

In Lösungen denken...

www.kakokaelte.com