

### Beschreibung

Das Paternoster Kühlprinzip unserer Kühleinheiten beruht auf dem am meisten Platz sparenden System auf dem Markt. Der Standardkühlpaternoster ist in zwei Kühlräume und 3 Kühlzonen unterteilt. Die Schokolade fährt in die erste Zone, das so genannte Sanftkühlen. Anschließend fährt die Schokolade in die Normalkühlzone, gefolgt von der Endkühlung.

Für Schokoladenersatzmasse ist die erste Zone, die Schockkühlzone, gefolgt von der Normalkühlzone und der Endkühlung. Das Design des Paternosters ist hygienisch und gut zugänglich, trotz der Isolierung. Die gute Isolierung des Paternosters ist energiesparend.

{gallery}../boelu/images/paternoster{/gallery}

### Technische Daten

Die Kühlkabinette gibt es in verschiedenen Arbeitsbreiten 100/275/425/600/800 bis zu 1000 mm, abhängig von der Formenbreite und der Kühlzeit. Mit 20 oder 30 Etagen wird der Paternoster gefüllt, um so Kühlzeiten von 90 bis 130 Min, zu erreichen. Die maximale Höhe der Anlage ist 2900mm und kann so in bereits bestehende, wie in neue Fabriken installiert werden. Die Temperaturkontrolle ist automatisch und erfolgt über eine SPS-Steuerung in der Bedienkonsole.