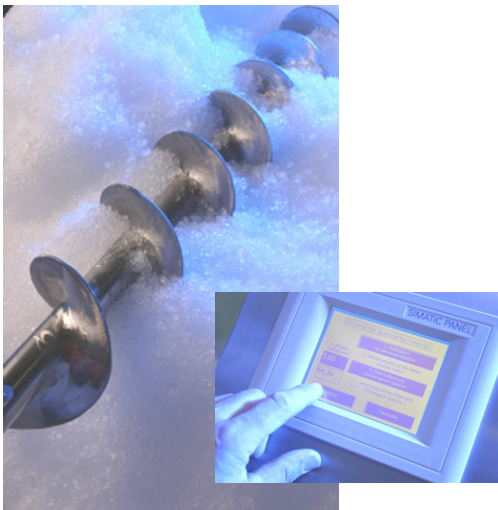




## Temperatura ideal de -0,5 °C

- **Manipulación fácil** : Hielo fácil de esparcir sin alterar las propiedades de la masa
- **Alta calidad de la masa** : Mantiene una calidad excelente de la levadura y elasticidad de la masa
- **Temperatura de la masa controlada** : Facilita el trabajo durante el proceso de fabricación
- **El efecto de enfriamiento en la masa** : Un rápido y homogéneo enfriamiento con tiempos de amasado más cortos. Harina seca hasta el inicio del proceso de amasado. El enfriamiento se produce de manera regular dentro de la masa y no solo en la superficie.



## Automatización

- **Hielo líquido de agua dulce (Streamlice®)**  
Dosificación mediante bombeo directamente a los amasadores, cuando sea necesario, o con el cuadro de mandos.
- **Silo automático**  
Dosificación de hielo troceado apretando un botón.
- **Distribución de hielo**  
Directamente a la amasadora.



## Calidad Made in Germany

- **Continuos controles de calidad**  
Para una larga durabilidad
- **Más higiene**  
Mediante un circuito cerrado de agua
- **Funcionamiento más seguro del circuito frigorífico**  
Sin piezas rotativas en el circuito
- **Programa completo**  
hasta 10.000 kg o 24.000 l / 24 h
- **Rendimiento garantizado**  
también en condiciones extremas por altas temperaturas
- **Piezas de recambio**  
disponibles 15 años como mínimo

