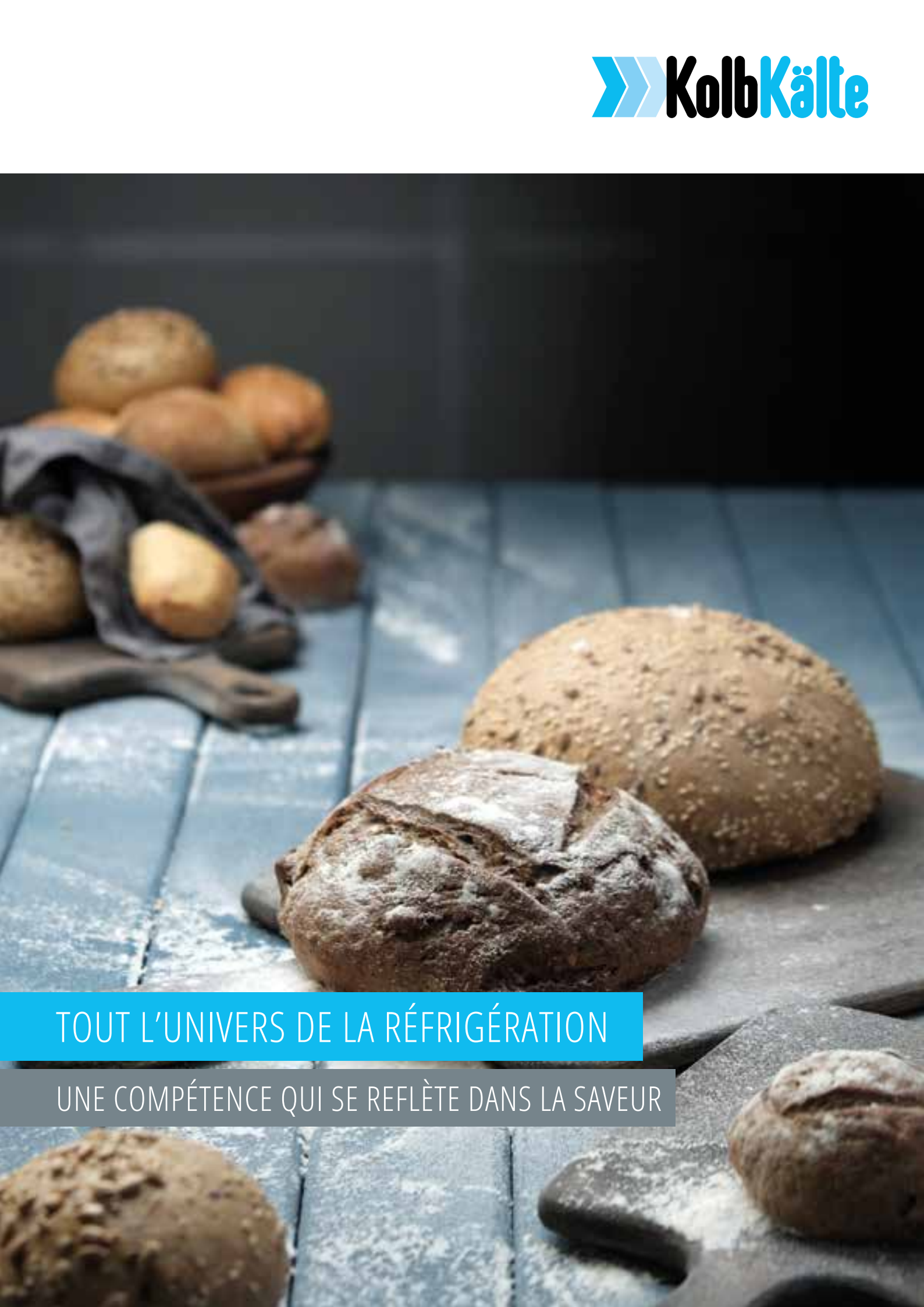


A photograph of several round loaves of bread on a dark wooden table. One loaf in the foreground is dark and crusty, while others in the background are lighter and topped with seeds. A small basket of bread is visible in the upper left.

TOUT L'UNIVERS DE LA RÉFRIGÉRATION

UNE COMPÉTENCE QUI SE REFLÈTE DANS LA SAVEUR

PIONNIERS DU FROID DANS LA BOULANGERIE

Notre entreprise a une orientation claire :

Nous proposons des techniques de réfrigération de la plus haute qualité.

Depuis plus de 35 ans, nous construisons des installations de réfrigération, de congélation, de fermentation et de surgélation rapide. Nous sommes spécialisés dans l'équipement de boulangeries et de pâtisseries pour la fabrication de produits de qualité supérieure.

Nous avons fait partie des premiers fournisseurs dans ce domaine, et nos longues années d'expérience dans le cadre de nombreux projets font de nous l'un des principaux fabricants de techniques de réfrigération pour les boulangeries et les pâtisseries.

L'avantage de notre spécialisation pour vous :

vous obtenez une installation sur mesure de qualité supérieure et un service complet

Nous étudions votre processus de production dans les moindres détails afin de trouver la solution idéale pour votre entreprise. Dans nos projets, nous vous accompagnons dès le début et nous sommes également à votre

disposition 24 heures sur 24 pour les interventions de maintenance. Afin que vous puissiez produire des articles de qualité supérieure pour vos clients.



5 RAISONS DU SUCCÈS AVEC LA TECHNIQUE DU FROID

1

Meilleure qualité des produits grâce à des arômes plus intenses et une conservation plus longue de la fraîcheur de tous les produits de boulangerie

2

Un atout pour votre personnel : le stockage stable des pâtons – vous pouvez aisément produire à l'avance et décaler le travail de la nuit vers la journée

3

Refroidissement en douceur : des produits plus digestes grâce à une maturation longue

4

Toujours disponibles : les pâtons sont prêts à cuire à tout moment dans le fournil et les magasins pendant plusieurs jours

5

Durabilité grâce au refroidissement avec le CO2 comme réfrigérant naturel et à la récupération de chaleur

KOLB KÄLTE – UNE MARQUE DE PITEC AG

Ensemble, on peut faire de grandes choses. Nous sommes donc fiers de faire partie de Pitec AG, le fournisseur global numéro un de technique de boulangerie et de restauration en Suisse. Son pendant autrichien est la société Kolb Kälte GesmbH.

Avec nos prestations, nous sommes leaders dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie. Ensemble, nous proposons à votre entreprise un éventail complet, de la planification à l'équipement et au service après-vente. Tout d'une seule source.



TOUT L'UNIVERS DE LA RÉFRIGÉRATION

Nous sommes votre partenaire pour la technique du froid. Notre objectif principal : votre produit parfait.

Nous proposons des installations pour toutes les tailles et tous les types d'entreprises. Qu'il s'agisse d'installations individuelles ou d'armoires prêtes à brancher, nous avons la solution qui vous convient. Notre gamme de produits comprend entre autres :

- ♦ Installations de réfrigération pour la boulangerie et la pâtisserie
- ♦ Vitrines de vente et comptoirs de réfrigération et de congélation
- ♦ Tables réfrigérées
- ♦ Réfrigération de chocolat, armoires à chocolats
- ♦ Machines à glace, etc.

INSTALLATIONS SUR MESURE

ARMOIRES PRÊTES À BRANCHER



REFROIDIR & STOCKER

De la longue maturation avec PATT® et du retardement de la fermentation à la climatisation du chocolat ou aux installations pour le stockage des matières premières.



SURGELER & CONSERVER

Interruption de la fermentation des pâtons, stockage des produits finis ou des matières premières.



SURGÉLATION RAPIDE

Surgélation rapide et en douceur, avec des installations bien conçues, adaptées individuellement.



LE FROID EN MAGASIN

La technique du froid dans vos espaces de vente : comptoirs, vitrines et rayonnages pour la réfrigération et la surgélation.



SOLUTIONS INDUSTRIELLES

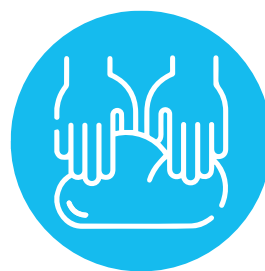
Misez sur notre compétence en matière de planification, de conception, de montage et de service après-vente.

NOS PRESTATIONS



CONSEIL ET PLANIFICATION

De la petite cellule de refroidissement aux grandes installations frigorifiques ou aux fournils complets. La planification sur mesure est notre point fort.



ASSISTANCE TECHNOLOGIQUE POUR LA PRODUCTION DE LA PÂTE

Nous vous conseillons, testons les solutions avec vous dans votre fournil et vous aidons à obtenir le produit optimal.



SOUTIEN POUR LES SUBVENTIONS, LE FINANCEMENT ET LES APPELS D'OFFRES

Il y a quelques aspects importants à prendre en compte lors de l'achat d'une nouvelle installation de réfrigération. En tant que fournisseur de solutions complètes, nous vous soutenons également à cet égard.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le refroidissement a une influence considérable sur la consommation totale d'énergie d'une boulangerie-pâtisserie. Nous vous aidons à maintenir vos coûts d'exploitation à un niveau bas.





UNE QUALITÉ EXCEPTIONNELLE EST NOTRE PRIORITÉ

Dans nos installations frigorifiques, nous utilisons uniquement des composants d'excellente qualité. Ce sont les détails qui font la différence, vous assurant une meilleure performance, une plus grande longévité des équipements et une utilisation plus simple. Toutes nos installations se distinguent par les atouts suivants :



CONSTRUCTION DE QUALITÉ SUPÉRIEURE EN ACIER INOXYDABLE

Nous misons sur une conception robuste et une qualité élevée des matériaux utilisés. L'exécution intérieure de la cellule, la protection contre les chocs, le système de guidage de l'air et la façade sont en acier inoxydable de qualité supérieure, à l'intérieur comme à l'extérieur.



PORTES PIVOTANTES DE QUALITÉ

Nous utilisons en standard des charnières de porte de qualité supérieure et une poignée anodisée continue avec fermeture magnétique. Un chauffage de cadre inclus empêche la formation de givre et de condensat.



GUIDAGE OPTIMAL DE L'AIR POUR VOS PRODUITS

Grâce à notre système unique de guidage de l'air, nous créons des conditions optimales pour votre pâte. Des ventilateurs à vitesse variable contrôlent la répartition de l'air sur les produits pour une humidité et une température optimales.



ÉVAPORATEUR POUR UNE QUALITÉ ÉLEVÉE

Une soupape de détente électronique assure un refroidissement précis et un fonctionnement fiable à grande efficacité énergétique. Une grande surface d'évaporation et un espacement sur mesure des lamelles empêchent le dessèchement des produits.



DIFFÉRENTS PLANCHERS POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

Vous ne souhaitez pas faire de travaux de transformation ? Nous fabriquons volontiers pour vous un plancher avec une rampe praticable en chariot. Pour un nettoyage optimal : notre plancher hygiénique se compose d'une ventilation par le bas, d'une isolation et d'une surface en acier inoxydable poli praticable en chariot, sur une plaque de répartition de la pression résistante à l'eau. En alternative, vous pouvez procéder à un abaissement du plancher pour assurer un accès à niveau.



COMMANDE INTUITIVE KOFILINE

Nos installations de refroidissement offrent une commande tactile moderne et facile à utiliser avec un écran haute résolution. Elle est programmable individuellement et des paramètres tels que la vitesse de rotation du ventilateur sont faciles à régler.



RÉFRIGÉRANT NATUREL CO₂

Pour une gestion plus durable – nous prévoyons pour vous, si vous le souhaitez, un booster de CO₂ afin que vous puissiez utiliser le réfrigérant le plus écologique.



RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

Pour une récupération et une réutilisation efficaces de l'énergie dans votre fournil, par exemple pour l'eau chaude.



DES PANNEAUX EFFICACES POUR UNE ISOLATION OPTIMALE

Nous équipons nos installations de panneaux spéciaux aux propriétés isolantes particulières, ce qui permet de réduire les coûts énergétiques.



ÉGALISATION DE LA PRESSION POUR UNE CONSISTANCE OPTIMALE DE LA PÂTE

La vanne chauffée LUDAVENT spécialement conçue empêche la formation d'une dépression dans l'installation et donc un dessèchement supplémentaire de vos produits.



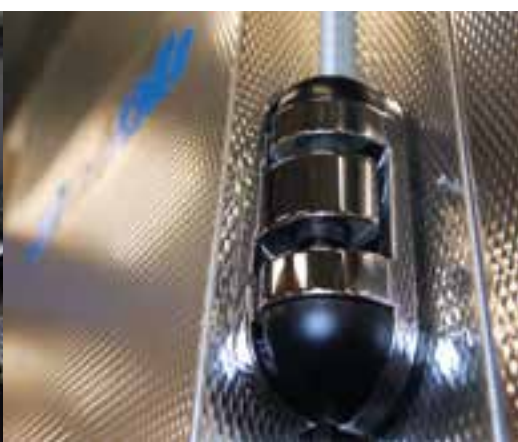
CONTRÔLE À DISTANCE COOL CONTROL

Pour un maximum de fiabilité et de sécurité contre les pannes : notre système de télésurveillance « Cool Control » met en réseau votre ou vos installations, contrôle une série de paramètres 24 heures sur 24 et transmet les pannes.



NETTOYAGE AISÉ

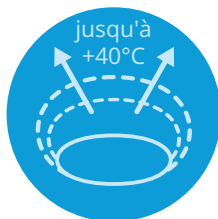
Pour notre technique de réfrigération, nous accordons une grande importance à l'accessibilité et au nettoyage. Dans notre évaporateur, il suffit de rabattre les ventilateurs pour le nettoyage, sans avoir besoin d'outils. L'humidificateur à vapeur se trouve à l'extérieur de l'installation et peut être retiré. La surface de notre plancher est antidérapante, résistante à l'usure et facile à nettoyer.



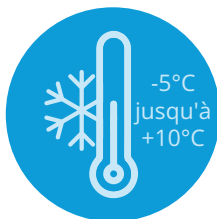
AUTOMATE DE FERMENTATION – PATT® INSIDE



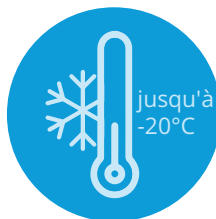
PATT



FERMENTATION



REFROIDISSEMENT



SURGÉLATION

L'INSTALLATION MULTIFONCTIONNELLE AU SYSTÈME RÉVOLUTIONNAIRE

Du pain et des produits boulangers et pâtisseries frais de qualité supérieure – prêts à cuire à tout moment. C'est ce que vous offre PATT® – l'original. Notre procédé breveté a révolutionné les processus dans les fournils.

PATT® est un procédé spécialisé pour la longue maturation, pour des produits de boulangerie de qualité supérieure et particulièrement naturels. Les pâtons non cuits sont soumis à une préfermentation, suivie d'un refroidissement lent.

Refroidissement en douceur : le point crucial du procédé PATT est la température toujours presque identique de la surface et du cœur du pâton, ce qui nécessite bien sûr une phase de refroidissement particulièrement mesurée et donc longue.



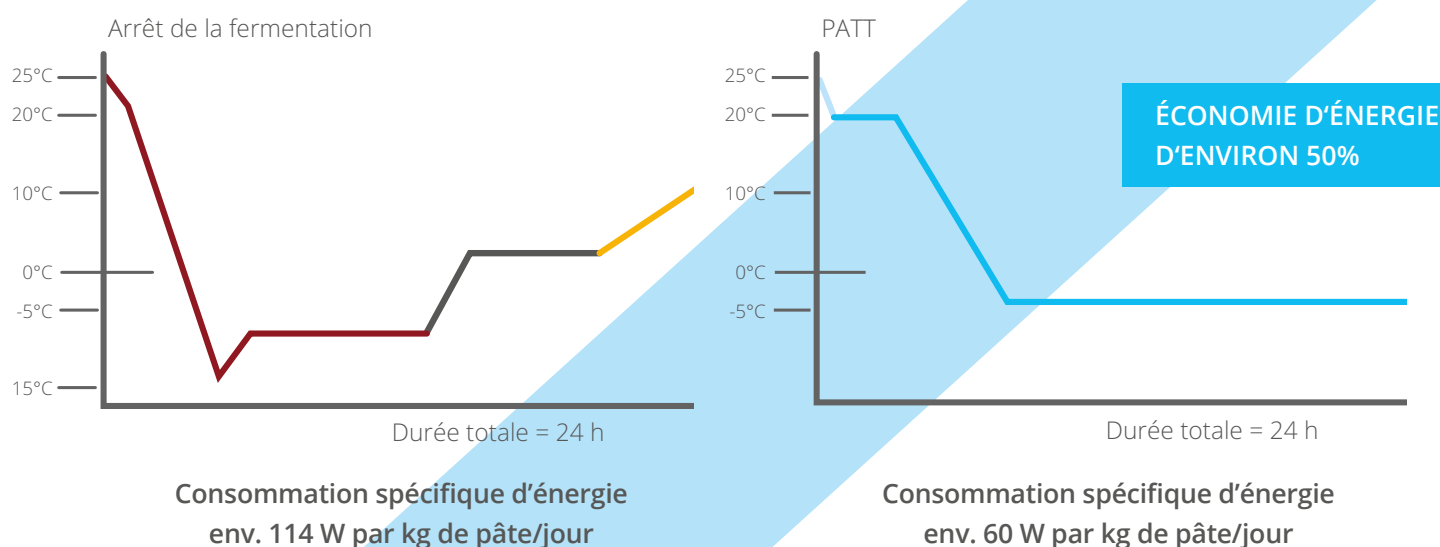
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de température	-20°C à 40°C réglable en continu
Nombre de chariots	1 à illimité
Humidité relative de l'air	Réglable en continu jusqu'à 98 % (en fonction de la température et de la pâte)
Isolation des panneaux	Jusqu'à 150 mm
Façade	Acier inoxydable
Corps	Acier inoxydable
Type d'installation	Pour les chariots de fermentation / chariots échelles / appareils d'enfournement

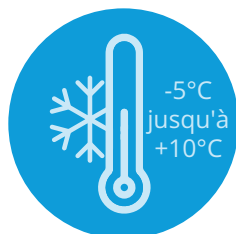
VOS AVANTAGES AVEC L'AUTOMATE DE FERMENTATION - PATT® INSIDE

- ♦ **Pour votre vaste gamme de produits d'une qualité incomparable** : qu'il s'agisse de pains, de petits pains ou de viennoiseries, vos clients goûteront la différence apportée par la maturation longue. Avec PATT, vous pouvez améliorer la saveur des produits, prolonger leur fraîcheur et augmenter leur digestibilité grâce au processus de fermentation naturel.
- ♦ **Manipulation simple** : vous travaillez les produits comme d'habitude et les chargez dans l'installation. Dans l'installation, vous avez alors des pâtons prêts à cuire pendant plusieurs jours.
- ♦ **Les matières premières sont précieuses** ; avec une installation PATT et une maturation longue naturelle, vous pouvez réduire la levure.
- ♦ **C'est nous qui adaptons l'installation à vos pâtes, et non l'inverse.** Nous réglons la courbe de refroidissement PATT exactement en fonction de vos pâtons et de vos souhaits. Ceci est assuré par notre commande flexible et un guidage unique de l'air.
- ♦ **Économisez de l'énergie et des frais d'acquisition** : avec PATT, vous n'avez pas besoin d'autres installations (telles qu'une chambre de fermentation). Nous équipons nos installations de panneaux spéciaux aux propriétés isolantes particulières, ce qui réduit encore vos coûts d'énergie.
- ♦ **Chaque installation est unique**, car nous la concevons entièrement sur mesure pour répondre à vos exigences.

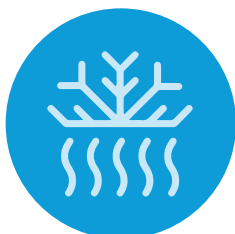
COMPARAISON D'ÉNERGIE PATT® VS. ARRÊT DE FERMENTATION



RETARDATEUR DE FERMENTATION – SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT



REFROIDISSEMENT



DÉGIVRAGE SELON BESOIN

MATURATION LONGUE POUR UNE QUALITÉ ÉLEVÉE ET PLUS DE FLEXIBILITÉ

Une installation de refroidissement pour retarder la fermentation est le partenaire idéal pour votre fournil. Vous gagnez en flexibilité, car vous pouvez stocker vos pâtons pendant des heures et les cuire à tout moment.

La maturation longue est tout un art. En effet, dans la plage supérieure à zéro, le retardement de la fermentation est certes plus efficace sur le plan énergétique, mais aussi plus difficile. Il importe donc de bien accorder la pâte et

la technique. Nos cellules de refroidissement assurent un environnement constant pour vos pâtons, notamment aussi en cas de stockage prolongé à des températures supérieures à zéro. Les installations de Kolb Kälte présentent un niveau technique élevé unique en son genre pour une qualité régulière et reproductible. Afin de vous assurer une qualité supérieure des produits, avec une durée de conservation plus longue et une saveur encore meilleure.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de température	-5°C à +10°C réglable en continu
Nombre de chariots	1 à illimité
Isolation des panneaux	Jusqu'à 150 mm
Façade	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Corps	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Type d'installation	Pour les chariots de fermentation / chariots échelles / étagères / palettes

VOS AVANTAGES AVEC UN RETARDATEUR DE FERMENTATION DE KOLB KÄLTE

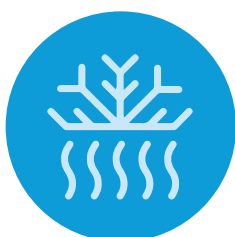
- ♦ **Pour votre gamme de produits d'une qualité incomparable :** qu'il s'agisse de pains, de petits pains ou de viennoiseries, vos clients goûteront la différence apportée par la maturation longue. Avec un retardateur de fermentation, vous pouvez améliorer la saveur des produits, prolonger leur fraîcheur et augmenter leur digestibilité grâce au processus de fermentation naturel.
- ♦ **C'est nous qui adaptons nos installations à vos pâtes, et non l'inverse.** Une modification de la température signifie toujours une modification des processus dans la pâte par l'activité de la levure et des enzymes. Vous avez des pâtes à haut rendement ? Nous maintenons l'humidité dans la pâte. Grâce à notre commande intelligente, nous adaptons précisément la vitesse de nos ventilateurs à vos produits.
- ♦ **Panneaux avec une isolation particulièrement efficace :** nous équipons nos installations frigorifiques de panneaux spéciaux aux propriétés isolantes particulières, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie supplémentaires.
- ♦ **Manipulation simple :** vous travaillez les produits comme d'habitude et les chargez dans l'installation. Dans l'installation, vous avez alors des pâtons prêts à cuire pendant plusieurs jours.
- ♦ **Chaque installation est unique,** car nous la concevons entièrement sur mesure pour répondre à vos exigences. La taille, l'exécution technique et la technologie de réfrigération intégrée sont adaptées avec précision à vos processus et à vos produits de boulangerie.
- ♦ **Utilisation écologique de l'énergie :** nous y parvenons notamment grâce au dégivrage en fonction du besoin, qui ne consomme que l'énergie strictement nécessaire, et à l'utilisation de composants qui nécessitent beaucoup moins d'énergie pour des performances comparables.
- ♦ **Les matières premières sont précieuses ;** avec notre installation de refroidissement et une maturation longue naturelle, vous pouvez réduire la levure.



INTERRUPTEUR DE FERMENTATION – SURGÉLATEUR



SURGÉLATION



DÉGIVRAGE SELON BESOIN

POUR UNE SURGÉLATION TOUT EN CONSERVANT UNE QUALITÉ ÉLEVÉE

La surgélation est l'une des méthodes de conservation les plus naturelles, qui vous permet de congeler des produits non cuits, pré-cuits, semi-cuits ou cuits, afin de pouvoir les finir ou les décongeler plus tard dans votre production ou dans vos magasins. Avec un surgélateur, les boulangeries peuvent donc compenser les pics de production.

Une congélation ménageant la pâte doit se faire le plus rapidement possible afin d'éviter la formation de cristaux

de glace qui pourraient endommager la structure des pâtons. C'est pourquoi nous proposons dans nos installations une station de refroidissement rapide.

Notre technique de ventilation et d'évaporation spécialement développée fait la différence – elle protège les produits contre le dessèchement et maintient l'humidité dans la pâte. Il en résulte une meilleure qualité du produit final après le repassage au four.



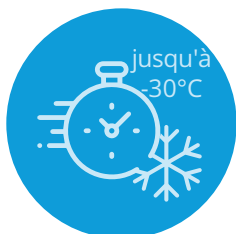
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de température	-20°C à -10°C réglable en continu
Nombre de chariots	1 à illimité
Isolation des panneaux	Jusqu'à 150 mm
Façade	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Corps	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Type d'installation	Pour les chariots de fermentation / chariots échelles / étagères / palettes

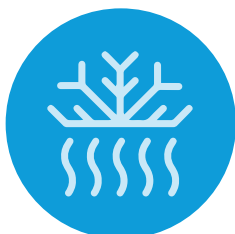
VOS AVANTAGES AVEC UN INTERRUPTEUR DE FERMENTATION DE KOLB KÄLTE

- ♦ **Notre propre procédé de surgélation** : il permet de surgeler rapidement la pâte et de préserver la qualité de la pâte crue. Nous y parvenons grâce à une technique de refroidissement performante et à un système sophistiqué de guidage de l'air.
- ♦ **Pour votre vaste gamme de produits de qualité constante** : qu'il s'agisse de pains, de petits pains ou de viennoiseries, la saveur et la structure de la pâte sont préservées grâce à la surgélation en douceur.
- ♦ **C'est nous qui adaptons nos installations à vos pâtes, et non l'inverse.** Une modification de la température signifie toujours une modification des processus dans la pâte par l'activité de la levure et des enzymes. Vous avez des pâtes à haut rendement ? Nous maintenons l'humidité dans la pâte. Grâce à notre commande intelligente, nous adaptons précisément la vitesse de nos ventilateurs à vos produits.
- ♦ **Pour éviter les nuits blanches** : grâce à notre surgélateur et interrupteur de fermentation, vous pouvez déplacer des étapes de travail de la nuit vers le jour.
- ♦ **Une qualité constante et donc une réduction de la charge de travail du personnel** : dans nos installations, les pâtons ont toujours la même qualité et peuvent être cuits aisément dans le magasin.
- ♦ **Panneaux avec une isolation particulièrement efficace** : nous équipons nos installations frigorifiques de panneaux spéciaux aux propriétés isolantes particulières, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie supplémentaires.
- ♦ **Chaque installation est unique**, car nous la concevons entièrement sur mesure pour répondre à vos exigences. La taille, l'exécution technique et la technologie de réfrigération intégrée sont adaptées avec précision à vos processus et à vos produits de boulangerie.
- ♦ **Utilisation écologique de l'énergie** : nous y parvenons notamment grâce au dégivrage en fonction du besoin, qui ne consomme que l'énergie strictement nécessaire, et à l'utilisation de composants qui nécessitent beaucoup moins d'énergie pour des performances comparables.

SURGÉLATEUR RAPIDE



SURGÉLATION RAPIDE



DÉGIVRAGE SELON BESOIN

SURGÉLATION RAPIDE EN DOUCEUR POUR UN TRAITEMENT ULTÉRIEUR RAPIDE

La surgélation rapide est idéale pour congeler rapidement les pâtons en dissolvant l'humidité des pâtons et en formant de petits cristaux de glace entre les cellules des pâtons. Le grand avantage de cette méthode est que les parois cellulaires et les cellules de levure restent intactes.

Nous avons développé un procédé spécial pour surgeler rapidement les pâtons et préserver leur structure. Notre technique de ventilation et d'évaporation spécialement

développée fait la différence – elle protège les produits contre le dessèchement et maintient l'humidité dans la pâte.

Il en résulte une meilleure qualité du produit final après le repassage au four, avec un volume élevé et une longue durée de conservation.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plage de température	-10°C à -30°C réglable en continu
Nombre de chariots	1 à illimité
Isolation des panneaux	Jusqu'à 150 mm
Façade	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Corps	Tôle d'acier galvanisée, en option en acier inoxydable
Type d'installation	Pour les chariots de fermentation / chariots échelles

VOS AVANTAGES AVEC UN SURGÉLATEUR RAPIDE DE KOLB KÄLTE

- ♦ **Notre procédé permet de surgeler rapidement la pâte et de conserver la qualité de la pâte crue.** Et ce, bien sûr, sans formation de cristaux de glace. Nous y parvenons grâce à une technique de refroidissement performante et à un système sophistiqué de guidage de l'air.
- ♦ **Pour votre vaste gamme de produits de qualité constante :** qu'il s'agisse de pains, de petits pains ou de viennoiseries, la saveur et la structure de la pâte sont préservées grâce à la surgélation en douceur.
- ♦ **Une technique de contrôle précise :** la programmation de nos surgélateurs rapides détermine avec précision comment l'air froid doit circuler, à quel moment et à quelle vitesse. Le dégivrage à température précise et les cycles de dégivrage programmables de l'évaporateur assurent un fonctionnement sans faille.
- ♦ **Une qualité constante et donc une réduction de la charge de travail du personnel :** dans nos installations, les pâtons ont toujours la même qualité et peuvent être cuits aisément dans le magasin. Vous obtenez ainsi des conditions uniformes et standardisées.
- ♦ **Pour éviter les nuits blanches :** grâce à notre surgélateur rapide, vous pouvez déplacer des étapes de travail de la nuit vers le jour.
- ♦ **Utilisation écologique de l'énergie :** nous y parvenons notamment grâce au dégivrage en fonction du besoin, qui ne consomme que l'énergie strictement nécessaire, et à l'utilisation de composants qui nécessitent beaucoup moins d'énergie pour des performances comparables.
- ♦ **Panneaux avec une isolation particulièrement efficace :** nous équipons nos installations frigorifiques de panneaux spéciaux aux propriétés isolantes particulières, ce qui permet de réaliser des économies d'énergie supplémentaires.
- ♦ **Chaque installation est unique,** car nous la concevons entièrement sur mesure pour répondre à vos exigences. La taille, l'exécution technique et la technologie de réfrigération intégrée sont adaptées avec précision à vos processus et à vos produits de boulangerie.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le refroidissement a une influence considérable sur la consommation totale d'énergie d'une boulangerie-pâtisserie. Nous vous aidons à maintenir vos coûts d'exploitation à un niveau bas.

Comment optimiser l'utilisation de l'énergie primaire, du point de vue économique comme sur le plan écologique ? En raison de la forte augmentation des coûts de l'énergie et des effets du changement climatique, ce défi n'a cessé de gagner en importance au cours des dernières années.

L'utilisation efficace de l'énergie est dès le départ un facteur de réussite important lors de la planification de la technique de réfrigération. Le choix du bon procédé de refroidissement a ici une influence majeure sur les coûts.



UNE TECHNOLOGIE MODERNE POUR DES COÛTS D'EXPLOITATION RÉDUITS

La technique utilisée dans nos installations augmente l'efficacité énergétique et réduit vos coûts d'exploitation, et ménage en outre l'environnement :

- ◆ Détendeurs électroniques pour un rendement optimal
- ◆ Contrôle prédictif
- ◆ Panneaux spécialement isolés avec des propriétés isolantes particulièrement élevées
- ◆ Compresseurs à vitesse variable (pour les installations de CO₂)



Récupération de
chaleur

REFROIDISSEMENT ÉCOLOGIQUE AU CO₂ ET RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

Ces dernières années, le respect de l'environnement a pris une importance croissante en raison de la forte augmentation des coûts de l'énergie et des effets du changement climatique. Selon le règlement sur les gaz fluorés, seuls des réfrigérants à faible effet de serre peuvent être utilisés. Nous saluons ce règlement et proposons nos installations avec des fluides frigorigènes synthétiques respectueux de l'environnement ou avec le réfrigérant naturel CO₂.

Autres facteurs importants en matière d'économie d'énergie :

- ♦ Taille idéale de l'installation
- ♦ Type d'alimentation en froid
- ♦ Contrôle efficace
- ♦ Bonne isolation des parois et des portes
- ♦ Dégivrage et entretien réguliers
- ♦ Systèmes de surveillance et de contrôle centralisés

Rendement plus élevé et davantage de possibilités de récupération de chaleur : ces dernières années, nous avons réalisé de nombreux projets avec le CO₂. En cas de refroidissement au CO₂, les températures finales sont généralement plus élevées, de sorte que nous recommandons également un système de récupération de chaleur. Vous pouvez ainsi réaliser des économies substantielles, par exemple pour la production d'eau chaude.

CE QUE DISENT NOS CLIENTS

« Par rapport à mon ancienne installation, la nouvelle solution de Kolb Kälte est plus grande et consomme moins d'énergie tout en étant plus performante. Avec la récupération de chaleur intégrée, je chauffe la maison en hiver et la piscine en été. »

« Avec la nouvelle installation, nous avons trois fois plus de surface de réfrigération qu'auparavant pour des coûts énergétiques à peu près identiques. »



Booster de CO₂

UN SERVICE COMPLET QUI VOUS ÉVITE TOUT SOUCI

Notre équipe de service et de montage veille à ce que votre fournil soit toujours parfaitement réfrigéré. Qu'il s'agisse d'un entretien régulier ou en cas de problème, notre équipe est à votre disposition.

NOTRE PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE SAV

Un service complet 24 heures sur 24

+41 62 834 02 60



UN PERSONNEL HAUTEMENT QUALIFIÉ

Nos installations frigorifiques sont montées et entretenues par notre propre personnel hautement qualifié. Cette équipe effectue également les contrôles annuels prévus par la loi. À cet effet, nos techniciens suivent régulièrement des formations régulières afin de rester à la pointe du progrès.



UN SERVICE RAPIDE SUR LA TOTALITÉ DU TERRITOIRE

En Autriche, en Suisse et dans certaines régions d'Allemagne, nous proposons sur la totalité du territoire un réseau de service après-vente avec nos techniciens de maintenance expérimentés, et nous le développons en permanence.



DISPONIBILITÉ RAPIDE DES PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange courantes sont disponibles dans nos entrepôts en Suisse et en Autriche, ainsi que dans les véhicules de nos techniciens de maintenance. Cela assure une disponibilité maximale.



CONTRÔLE À DISTANCE COOL CONTROL

La fiabilité et la sécurité contre les pannes sont d'une importance capitale. Nous l'assurons en toute simplicité en mettant votre installation en réseau. La télésurveillance contrôle une série de paramètres 24 heures sur 24.

NOUS NOUS FERONS UN PLAISIR DE RÉPONDRE À VOTRE DEMANDE

Contactez-nous et discutons ensemble de la solution idéale pour votre entreprise.

Suisse (allemand) & Allemagne

Wolfgang Kühne
Tél. +41 76 55 96 241
Portable +43 660 150 09 31
w.kuehne@kolbkaelte.ch

Autriche

Manuel Hobacher
Portable +43 664 813 36 66
m.hobacher@kolb.at

Suisse (français)

Mathieu Schaller
Tél. +41 76 387 98 24
mschaller@pitec.ch

Pitec AG

Réfrigération – CONSTRUCTION D'INSTALLATIONS

Industriestrasse 10
9464 Rüthi
SUISSE
Tél. +41 71 767 76 20
info@kolbkaelte.ch

Pitec AG

Réfrigération – SAV

Aaraustrasse 25
5033 Buchs
SUISSE
Tél. +41 62 834 02 70
info@kolbkaelte.ch



Vers le site web

WWW.KOLBKAELTE.CH



TOUT L'UNIVERS DE LA RÉFRIGÉRATION

PI TEC AG

KOLB KÄLTE - RÉFRIGÉRATION - CONSTRUCTION D'INSTALLATIONS

Industriestrasse 10
9464 Rüthi
SUISSE

Tél. +41 71 767 76 20
info@kolbkaelte.ch
www.kolbkaelte.ch

