



AirBooster!

**Mobiler Luftbeschleuniger
für Röschedielen.
Kühlt Brötchen-Teiglinge
in kurzer Zeit herunter.**





Röschediele und AirBooster!

Ein perfektes, platzsparendes und sehr kostengünstiges System!

- Kühlt in 8 Minuten von 25°C auf 10°C
- Keine zusätzliche Kälteerzeugung
- Enorme Energieeinsparung

Die leistungsstarken Ventilatoren saugen warme Luft aus dem Dielenstapel und ziehen die kalte Luft des Kühlraums durch die aerodynamischen Schlitze ein.

Nach 8 Minuten ist die gewünschte Teigtemperatur von 10°C erreicht.

Die hohe Saugleistung ermöglicht, dass 2 Stapel gleichzeitig gekühlt werden können (10 Minuten).

Die Kosten

Der AirBooster kostet in der Anschaffung und im Verbrauch nur ein Bruchteil eines handelsüblichen Saugschockers.

Einfache Bedienung

Die leistungsstarken Spezial-Ventilatoren sind mit einem Schalter in 3 Stufen regelbar.

Der platzsparende AirBooster mit 4 Lenkrollen (feststellbar) kann von einer Person sehr leicht bedient werden.

In allen marktüblichen Kühlanlagen ist der AirBooster problemlos einsetzbar.





AirBooster!

- Maße: 192 x 73 x 52 cm
- Material: Edelstahl
- 3 leistungsstarke Spezial-Ventilatoren
- 4 feststellbare Lenkrollen
- Bedienelement



Plan B GmbH

Backprozess-Optimierung

Südstraße 26

32130 Enger

Tel 05224.929 965 0

Fax 05224.929 965 9

info@planb-optimierung.de

www.planb-optimierung.de