

COOLING

Stainless steel design

Automatic temperature and humidity control

Automated cleaning of the belt system

Manufactured to suit individual needs: available space, production process, and technology

5

1

2

3

4

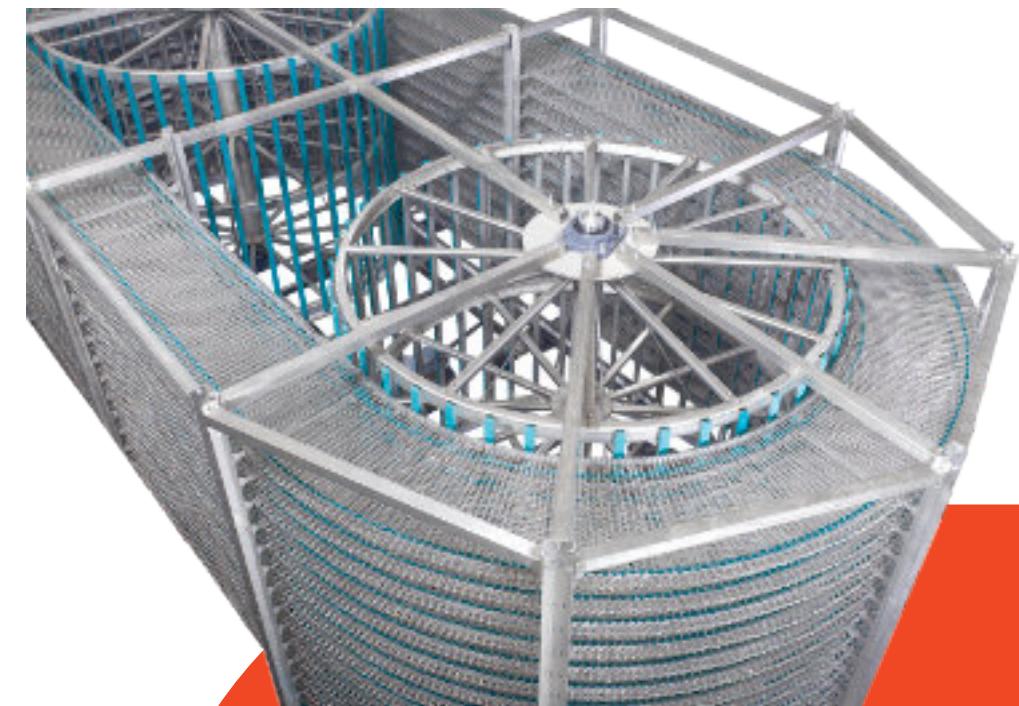
Conception en acier inoxydable

Contrôle automatique de la température et de l'humidité

Nettoyage automatisé de la courroie du système

Fabriqué pour répondre aux besoins individuels : espace disponible, processus de production et technologie

Intégration possible avec d'autres installations de production : fours, stations de découpe et de conditionnement, systèmes de distribution de produits



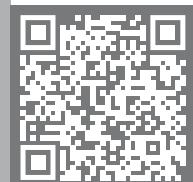
Visit us
Visitez-nous

dovaina

www.dovaina.lt
sales@dovaina.lt

24/7

continuous operation
opération continue



Cooling systems
Systèmes de refroidissement

Spiral coolers | Système de refroidissement en spirale

The Spiral coolers, conveyors and product handling systems are designed for baked products before slicing and/or packaging. Can be manufactured according to individual requirements (depending on production capacity, space, cooling time), considering type and dimensions of products and other parameters. System can be connected to other systems: ovens, slicing-packaging center/-s, other product distribution systems.

Les systèmes de refroidissement, des convoyeurs et du processus de traitement, de manipulation et de transport en spirale sont conçus pour les boulangeries et sont utilisés avant la découpe et/ou l'emballage des produits. Ils sont conçus selon les besoins individuels du client (en fonction de la capacité de production, du lieu, du temps de refroidissement/réfrigération), du type de produit, des dimensions, d'autres paramètres. Les systèmes peuvent être intégrés à d'autres systèmes: fours, dispositifs de tranchage et d'emballage, autres systèmes de distribution de produits.



- ✓ Suitable for cooling all types of baked products.
- ✓ Stainless steel design.
- ✓ Belts: modular plastic or stainless steel.
- ✓ Cooling in ambient air or in isolated chamber with cooling unit.
- ✓ Reducing energy use.
- ✓ Full control of cooling and handling process by touchscreen.
- ✓ Connected to the entire line: oven, slicing-packaging centers, etc.

