

Stainless steel  
design

1

Conception en  
acier inoxydable

Automatic  
temperature and  
humidity control

2

Contrôle automatique  
de la température et  
de l'humidité

Automated  
cleaning of the  
belt system

3

Nettoyage  
automatisé de la  
courroie du  
système

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

4

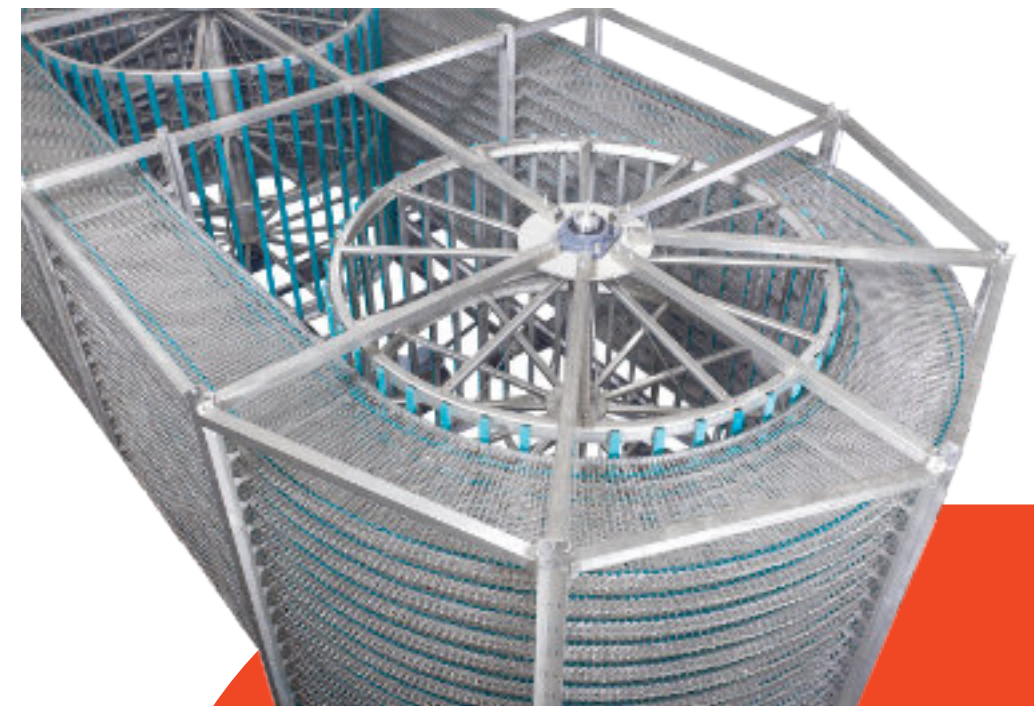
Fabriqué pour répondre  
aux besoins individuels :  
espace disponible,  
processus de production  
et technologie

Possible integration  
with other  
production facilities:  
ovens, cutting and  
packaging lines,  
product distribution  
systems

5

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

# COOLING



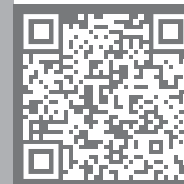
Visit us  
Visitez-nous

**24/7**

continuous operation  
opération continue

www.dovaina.it  
sales@dovaina.it

dovaina



**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.

- ✓ Convient pour refroidir tous les types de produits de boulangerie.
- ✓ Design en acier inoxydable.
- ✓ Courroies en plastique modulaire ou en acier inoxydable.
- ✓ Le refroidissement se fait soit par l'air ambiant, soit dans des chambres de refroidissement.
- ✓ Réduction de la consommation d'énergie.
- ✓ Contrôle total du processus de refroidissement et de manipulation par écran tactile.
- ✓ Connecté à toute la ligne: four, centres de tranchage-emballage, etc

