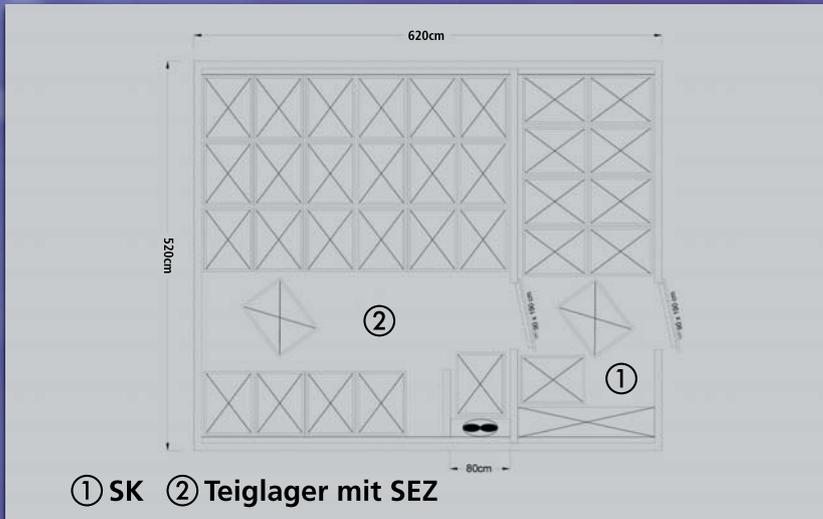


# Teiglager mit Luftleitsystem -18 / -28 °C

# TKL



In der modernen Bäckerei und Konditorei ist die Tiefkühl-Bevorratung von unverpackten Brot-, Brötchen- und Feingebäck-Teiglingen unverzichtbarer Teil rationeller Produktionsabläufe. Neben der Raumtemperatur hängt die qualitätserhaltende Lagerung der Produkte darüberhinaus auch von der richtigen rel. Luftfeuchtigkeit und der Luftführung im Tiefkühlagerraum ab. Das MUNZ Luftleitsystem sorgt in Kombination mit der MUNZ Cooltouch® Computersteuerung immer für ein gleichmäßiges, schonendes Lagerklima und gewährleistet eine qualitätserhaltende Lagerung über mehrere Tage.

- 100% FCKW-freie PUR-Isolierung
- Boden in Edelstahl
- Hohe Kälteleistung
- Spezielles Luftleitsystem
- MUNZ Cooltouch® Computersteuerung

Qualität seit über  
25 Jahren



CHACON  
Kälte & Klimatechnik  
**MUNZ**

Burgweg 14 D-74360 Ilsfeld-Auenstein  
fon: (0 70 62) 9 50 40 fax: (0 70 62) 9 50 46  
<http://www.munz.de>