



IceCool – najwyższej jakości niemiecki system chłodniczy dla piekarstwa

WYWIAD Z PETEREM WEHRENSEM,
EXPORT MANAGEREM R&D W FIRMIE ICECOOL



IceCool to dosyć nowa marka na rynku. Skąd wziął się IceCool? Jak powstała firma?

Na polskim rynku IceCool jest może nową marką, ale firma działa już od 10 lat i zbudowała wiele urządzeń na całym świecie. Urządzenia IceCool zainstalowane są u najlepszych piekarzy, kładących duży nacisk na jakość.

IceCool został założony w 2008 roku przez trzech fachowców z branży chłodniczej, którzy przez lata pracowali u znanego producenta na rynku. Chcieliśmy po prostu budować lepsze produkty dla przemysłu piekarskiego. Punktem zwrotnym było w tym przypadku opracowanie nowego, dwunastocalowego sterowania Touch-Screen, wyposażonego w zdalny dostęp internetowy i oferującego wiele ważnych funkcji specjalnych, które mają duże znaczenie dla uzyskania wysokiej jakości produktów piekarskich. Z tak bardzo technologicznie rozwiniętym stero-

waniem IceCool był pionierem na rynku, a przez ciągłe jego ulepszanie jest po dzień dzisiejszy o krok przed konkurencją.

IceCool od samego początku stawiał na higienę, dopracowując swoje urządzenia w najdrobniejszych szczegółach. Wytrzymałość, sprawność oraz energooszczędność i przyjazne oddziaływanie na środowisko to znaki szczególne marki IceCool.

Jakie produkty ma w swojej ofercie IceCool?

IceCool buduje urządzenia chłodnicze zarówno dla małych cukierni, jak i dla dużych, przemysłowych piekarni. Wszystkie te urządzenia mają jedną wspólną cechę – „efekt wow” kiedy w piekarni lub cukierni zostaje uruchomione nowe urządzenie IceCool. W ofercie naszej firmy znajdują się m.in.: chłodnie dla cukierni, automaty chłodniczo-garow-





nicze, mroźnie szokowe i magazyny chłodnicze dla piekarni we wszystkich wielkościach i funkcjonalnościach, jak również automatyczne systemy przemysłowe.

Co skłoniło Was do stworzenia nowej marki?

Dzięki naszemu długoletniemu doświadczeniu w rozwoju chłodnictwa piekarskiego, mieliśmy ambicje opracować i budować najlepsze urządzenia chłodnicze dla piekarni. Udało się to dosyć szybko i zgodnie z założeniami. Obecnie IceCool sprzedaje i instaluje najlepsze urządzenia na rynku.

Co sprawia, że IceCool jest lepszy od konkurencji?

To zdecydowanie zespół IceCool, który jest dynamiczny, pełen entuzjazmu i bardzo elastyczny, jeśli chodzi o nowe projekty. Sugestie pochodzą często od samych piekarzy, a IceCool wciela je profesjonalnie w życie.

Co jest charakterystyczne dla SoftProofing i SoftSteem i na czym polega ich innowacyjność?

SoftSteem jest najlepszym przykładem na to, jak IceCool, inspirując się naturą, przenosi jej walory do swoich urządzeń: w czasie chłodnej zimowej aury nad rzekami i jeziorami można zaobserwować mgłę. Ta mgła to para wodna. To samo robi IceCool – system SoftSteem wytwarza podobną delikatną mgiełkę. Urządzenia IceCool, seryjnie wyposażane w SoftSteem, zapewniają produktom najlepszy z możliwych klimat do magazynowania i garowania. Dzięki temu nasi klienci są zawsze zaskoczeni ekstremalnie dobrą jakością produktów opuszczających nasze urządzenia.

Innowacja jest dla firmy IceCool bardzo ważna. Które elementy są w IceCool najbardziej innowacyjne?

W roku 2016 zostaliśmy laureatem prestiżowej nagrody za innowacyjność w dziedzinie techniki chłodniczej. Nagrodę przyznano za pierwsze na świecie duże urządzenie chłodnicze, w którym użyto kombinacji naturalnego środka chłodniczego CO₂ z nowym środkiem chłodniczym R1234 i osiągnięto wartość potencjału tworzenia efektu cieplarnianego (GWP) poniżej 1. Obecnie środek ten jest stosowany przez największych producentów techniki chłodniczej oraz we wszystkich klimatyzacjach samochodowych.

Wiele uwagi poświęcamy higienie, dlatego zaprojektowaliśmy magnetyczne zamykanie drzwi urządzeń. Nasze drzwi mają jednak jeszcze wiele innych zalet, np.: automatyczne zamykanie oraz brak zużycia elementów zamka, co jest częstą bolączką tradycyjnych zamków na rygiel.

Do kolejnych innowacyjnych rozwiązań można zaliczyć podłogę w kształcie wanny, przy której woda nie ma możliwości dostania się pod płyty podłogowe. IceCool poświęca podłodze dużo uwagi, wanna przyklejona jest dodatkowo całą powierzchnią do płyty rozkładającej obciążenia.

IceCool dostarcza również bardzo duże skraplacze zewnętrzne, dzięki czemu są one bardzo energooszczędne i nie wyłączają się przy wysokich temperaturach zewnętrznych. To wymaga oczywiście użycia większych niż u konkurencji ilości materiałów, ale naszym klientom zwraca się to bardzo szybko. Potem każdego dnia oszczędzają energię.

Ważnym innowacyjnym elementem jest duże, hipernowoczesne i intuicyjne w obsłudze sterowanie Touch-Screen ICS, które jest stosowane we wszystkich urządzeniach IceCool. Dzięki połączeniu z internetem, urządzeniem można sterować przy pomocy tabletu lub smartfona z każdego miejsca na świecie. Sterowanie ICS przesyła również samodzielnie e-maile z informacjami technicznymi.

Poza tym IceCool coraz bardziej koncentruje się na odzysku ciepła i wykorzystania jego nadmiaru. Dobrym obszarem wykorzystania odzyskanej w ten sposób energii jest zastosowanie jej w garowniach i procesach rozmrozeniowych.

Jak zachęciłby Pan do zakupu urządzeń IceCool?

Mogę tylko powiedzieć, że są to obecnie najlepsze urządzenia na rynku. Najlepszą rekomendacją będzie jednak rozmowa z naszymi klientami, a jeszcze lepszą – wizyta u nich.

Peter Wehrens jest jednym z założycieli firmy IceCool, a obecnie inżynierem ds. rozwoju. Ukończył studia na uniwersytecie technicznym na wydziale techniki żywnościowej i chłodnictwa w Den Bosch w Holandii. Przez prawie 24 lata był odpowiedzialny za rozwój produktu u jednego z producentów chłodnictwa dla piekarstwa w Holandii. Znany jest między innymi z prowadzenia fachowych wykładów dotyczących chłodnictwa, ostatnio w Lizbonie, na temat „Nowe rozwiązania w czynnikach chłodniczych”.

W wolnym czasie najchętniej uprawia fitness, żeglarstwo po Morzu Bałtyckim lub wokół greckich wysp, odbywa wędrówki z plecakiem wśród natury oraz podróże po obcych krajach. Poza tym spędza chętnie czas z rodziną w USA, z córką Julianną, zięciem Kylem oraz wnukami.