

VCS-Batch Vacuum-Cooling-Solution

Vakuumkühlanlage zum Kühlen von Backwaren für Batchproduktion



ZENTRALE VORTEILE

- Herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Gebaut für die höchsten Qualitäts- und Hygiene Ansprüche
- Prozesssicherheit / Pulsieren
- Neueste, hoch effiziente Pumpentechnologie
- Minimaler Platzbedarf dank modularem Konzept
- Einfache und intuitive Eingabe und Konfiguration über grosses HD-Touchdisplay-Terminal
- Schnittstelle zu übergeordneten Leitsystemen (Industrie 4.0)
- Fernwartung via Internetverbindung zu VPN-Router
- Pre- und Aftersales-Services
- Gebündeltes Durrer-Knowhow: alles inhouse und aus einer Hand
- **3 Jahre Garantie**

Die schnellste Kühlmethode überhaupt: Unsere leistungsstarken Vakuumpühler sorgen für mehr Effizienz in der Backstube. Höchste Hygienestandards und die problemlose Integration in bestehende Leitsysteme sind selbstverständlich.

Direkt aus dem Ofen wird Brot innert Minuten um 60° C abgekühlt: schneller geht es nicht. Die leistungsstarke Pumpe zieht den Dampf ab. Unsere Vakuumpühler erfüllen hygienisch und technisch höchste Anforderungen. Sie steigern die Produktivität in der gewerblichen und industriellen Produktion von Backwaren. Und sie sorgen für eine optimierte Raumnutzung.

Wir liefern standardisierte Vakuumpühlanlagen, konzipieren aber auch kundenspezifische Lösungen. Und: Wir entwickeln Gesamtlösungen – inklusive Integration in die Linie, bzw. in bestehende Leitsysteme.

Auslegung Vakuumpühkammer:

Die Standard-Vakuumpühkammer ist für einen, zwei oder drei Stikkenwagen (Euro-Norm) ausgelegt. Wir bieten aber auch «Customized Versions» an – ganz nach Ihren Vorgaben und Wünschen.



Auslegung Pumpenstand:

Die optimale Pumpe für das System wird nach einer ersten Produktanalyse evaluiert. Wir bieten zwei Pumpenstand-Typen an:

TYP TECHNIKRAUM: Offener Pumpenstand. Die Pumpen, werden in einem separaten Technikraum aufgestellt.

TYP BACKSTUBE: Geschlossener Pumpenstand mit Chiller. Dieses System wird direkt in der Backstube aufgestellt.



Pumpenleistung:

- 1 x 450 m3 zum Stabilisieren
- 1 x 950 m3 zum Kühlen von ca. 80 kg Brot
- 2 x 950 m3 zum Kühlen von ca. 160 kg
- 3 x 950 m3 zum Kühlen von ca. 240 kg
- Customized-Version nach Ihren Vorgaben

Kühlleistung:

Von 95°C auf ca. 35° Kerntemperatur in 4 Minuten

