

VCS Vacuum-Cooling-Solution

Vakuumkühlanlagen zum raschen Kühlen von Backwaren



Wir verfügen über umfangreiches Wissen im Bereich Vakuumtechnologie und in verwandten Anwendungen. Es beruht auf jahrelanger Erfahrung.

So entwickeln wir heute effiziente, zuverlässige Anlagen für die unterschiedlichsten Bedürfnisse. Von der Backwarenindustrie bis zur Medizinaltechnikbranche setzen Kunden auf Durrer Vacuum Solutions, weltweit und sehr erfolgreich. Was immer Sie für ein Anliegen haben: Wir finden die massgeschneiderte, zuverlässige Lösung – inklusive Serviceleistungen über den ganzen Lebenszyklus.

Vakuumtechnologie ist eines der Spezialgebiete von Durrer: Ein technisch erzeugtes Vakuum wird dazu genutzt, Prozesse oder Produktionsschritte besser oder schneller durchzuführen.



Kontrollierter Kühlprozess
Für keimarme Produktion bei schneller Prozessführung.



Höhere Produktivität
Durch verkürzte Durchlaufzeit beim Backen, Kühlen, Verarbeitung, Verpacken und optimierte Logistik.



Qualitätsoptimierung
Prozesssicherheit dank zuverlässiger Regeltechnik.



Ergonomie
Auf den Menschen ausgerichtete Bedienung und Handhabung.



Backzeitreduktion
Führt zu verbesserter Nutzung der Ofenfläche.



Hygiene
Geeignete Werkstoffe und reinigungsgerechte Gestaltung nach EHEDG.



Haltbarkeit, Frische und Knusprigkeit
Bei idealem Wasserhaushalt im Produkt und durch keimarme Kühlung.



Energie
Der Einsatz von modernster Technik und intelligenter Steuerung führt zu hoher Energieeffizienz.



Produktionsfläche
Optimierte Raumnutzung durch verkürzte Durchlaufzeit.



Formgebung und Stabilisierung
Fertigback- und Halbbackprodukte, Fähigkeit zu Pulsieren.



Minimale Wartungskosten
Mit optimalem Konzept und Komponenten in höchster Qualität. Einfach und kostengünstig.