

# VCS-Lab Vacuum-Cooling-Solution

Mobile Vakuumkühlanlage zum Kühlen von Backwaren für F&E



## ZENTRALE VORTEILE

- Lückenloses Funktionalitäts-Scale-up zu grösseren VCS-Vakuumanlagen
- Ideal für Schulungszwecke oder Test- und Forschungslabore
- Kompakte und standortunabhängige Bauweise auf Rollen, mit geschlossenem Pumpenstand
- Entwickelt und gebaut für höchste Qualitäts- und Hygieneansprüche in Forschung & Entwicklung
- Garantierte Prozesssicherheit mit Enddruck von  $< 0.01$  mbar
- Rezepturverwaltung und Konfiguration über grosses HD-Touchdisplay-Terminal
- Schnittstelle zu übergeordneten Leitsystemen (Industrie 4.0) für lückenlose Datenauswertung
- Gebündeltes Durrer-Know-how: alles inhouse und aus einer Hand
- **3 Jahre Garantie**

Die schnellste Kühlmethode überhaupt: Unsere leistungsstarken Vakuumkühler 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 Vakuumkühler 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 Vakuumkühlanlagen, konzipieren aber auch kundenspezifische Lösungen. Und: Wir entwickeln Gesamtlösungen – inklusive Integration in die Linie, bzw. in bestehende Leitsysteme.

### Vakuumkammer:

**Kammergrösse: 60 x 40 x 80 cm (B x L x H)**

Die Labor-Vakuumkammer ist für mehrere Backbleche ausgelegt und eignet sich für unterschiedliche Testversuche oder für Schulungszwecke. Die Lab-Kammer bietet die gleiche Funktionalität wie alle grösseren Durrer VCS-Kühler. Ja, es ist dieselbe bewährte Durrer-Technologie, jedoch viel kompakter und mobiler. Und die Ergebnisse können lückenlos hochskaliert werden.



### Pumpenstand:

Die 200 m3 Pumpe erreicht einen Enddruck von < 0.01 mbar und kühlt die Backwaren im gleichen Tempo wie die grossen Batch Vakuumkühler.

### Pumpenleistung:

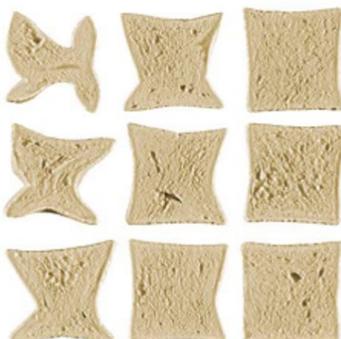
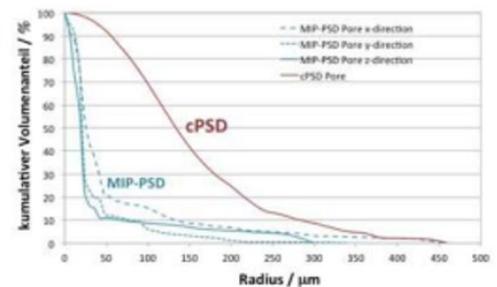
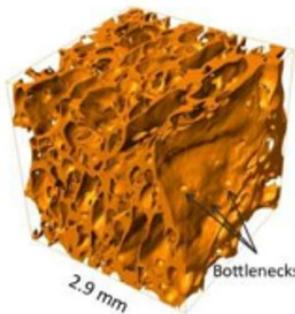
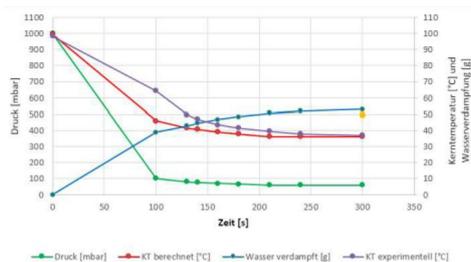
1 x 200 m3 für F&E

### Kühlleistung:

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

### Forschungspartner:

Wir forschen und entwickeln unsere Vakuumkühler stetig weiter. Von den renommiertesten Schweizer Forschungsinstituten erhalten wir regelmässig die neuesten Forschungserkenntnisse und zukunftsweisendes Wissen. Schliesslich wollen wir in der Vakuumkühlung-Technologie auch in Zukunft ein Vorreiter sein. So können wir unsere Entwicklungen ganz auf die Wünsche und Anforderungen unserer weltweit tätigen Kundschaft ausrichten.



### Durrer Spezialmaschinen AG

Calendariaweg 2 / 6405 Immensee / Switzerland

Phone +41 41 854 40 60 / info@durrer.com / durrer.com