WEBER COOLING

VACUÜMKOELING

CONVENIENCE FOOD & INDUSTRIËLE KEUKENS

verrassend betaalbaar!

Vacuümkoeling food en keukens!

Vacuümkoeling is niet alleen de snelste en efficiëntste, maar ook de meest homogene snel-koelmethode voor gekookt voedsel.

Maak kennis met vacuümkoeling

Vacuümkoeling biedt uw onderneming talloze voordelen:

- Koelt diverse soorten gekookt voedsel in een tijdsbestek van minuten;
- Minimaliseert bacteriegroei, waardoor uw producten langer houdbaar zijn en;
- Verbetert de smaak en textuur, wat o.a. bij (sushi) rijst hét verschil maakt;
- Garandeert de gewenste eindtemperatuur voor al uw gekookte voedsel;
- Minimaliseert ruimtevereisten en energieverbruik met 50 - 90%.

Wat is vacuümkoeling?

Vacuümkoeling is een snel-koelmethode waarbij het (gekookte) product in een luchtdichte ruimte wordt gezet. De lucht wordt uit de kamer gezogen, de druk daalt, en hierdoor gaat vocht vanuit het product verdampen (= koken).

Dit koken kost energie (= warmte) hierdoor daalt de temperatuur in het product (snel)! Bij de meeste producten wordt de gewenste temperatuur binnen 15 – 30 minuten bereikt. Vacuümkoeling zorgt naast een beperking van de benodigde koeltijdook voor een aanzienlijk langere houdbaarheid.

Bij welke producten is vacuümkoeling mogelijk?

Veel voedselproducten kunnen middels vacuüm goed en snel worden gekoeld, met name producten met een open structuur, zullen het vacuümkoelproces snel doorlopen. Specifieke voedselgroepen (zoals Sushi rijst en bakkerij-producten) biedt vacuümkoeling bovendien extra voordelen, zoals verbeterde smaak, structuur en een vergroot volume. Soepen, sauzen, puree en gerechten als lasagne vereisen speciale zorg tijdens het koelen. Graag vragen wij u bij soortgelijke producten en/of bij twijfel contact met ons op te nemen, zodat wij samen met u de mogelijkheden kunnen onderzoeken.

WEBER COOLING

vacuum

Vacuum koeling van Weber Cooling

Weber Cooling verandert het speelveld voor vacuümkoeling door het aanbieden van zeer betaalbare oplossingen. Vanuit Nederland zijn wij snel bekend geworden als toonaangevende, specialistische leverancier voor betaalbare, hoogwaardige vacuümkoelingsoplossingen. Sinds kort ook actief in de voedsel- en bakkerijwereld!

Wij doen ALLEEN vacuümkoeling en hebben oplossingen ontwikkeld voor alle toepassingen van vacuümkoeling. We bieden oplossingen van hoge kwaliteit tegen redelijke kosten, dankzij:

- schaalvoordelen;
- lage overheadkosten en;
- een intelligent ontwerp

... koeloplossingen

Weber Cooling biedt een reeks gestandaardiseerde oplossingen voor een of meerdere trolleys, waarbij verschillende koeltechnieken toegepast kunnen worden:

- **WeFood BaseCool:**
  Onze zeer kosten- en energiebesparende vacuümkoelers voor het koelen van hoge (80-100 °C) tot gemiddelde (30-40 °C) temperaturen. De koeling vindt plaats zonder dure technologie en er zijn geen koelsystemen benodigd. Bij deze optie is hergebruik van het koelwater mogelijk.

- **WeFood DeepCool:**
  Onze krachtige systemen, ontworpen voor koeling tot lage temperaturen (indien nodig in de buurt van 0 °C).
  Een koelsysteem met perfecte vacuümregeling zorgt voor de snelle koeling, wat voordelig is bij gecompliceerdere koelingseisen.

- **WeFood OptiCool:**
  Dit systeem combineert bovengenoemde technologieën, en vormt de perfecte oplossing wanneer u met minimale energie vereisten van hoge naar lage temperaturen wilt koelen. Hergebruik van koelwater is mogelijk.

koeling

Tot wel 90%
besparing op de koeltijd
Tot wel 80%
besparing op koelruimte en energie

Value Cooling – door Weber

Wij streven ernaar om u de beste kwaliteit oplossingen te bieden, tegen redelijke kosten. Dankzij onze schaalvoordelen (wij zijn de grootste vacuümkoelerleverancier ter wereld), ons intelligente ontwerp (ontworpen in samenwerking met de beste knapste koppen op het gebied van vacuümkoeling) en ons wereldwijde netwerk van partners, kunnen wij u als geen ander waar voor uw geld bieden. Wij bieden u het beste besturingssysteem (Allan Brandley, Schneider en Siemens), het beste in vacuüm (Busch, Leybold en FlowServe/Sihi) en de top in koeling (Aermec (IT) en Bitzer (D)). Naast een solide product, bieden wij kennis, ondersteuning bij installaties, onderhoud en service. Wij maken hierbij gebruik van onze regionale service centra, aangevuld met lokale sales & support partners wereldwijd. Daarnaast beschikken wij over uitgebreide testfaciliteiten, waaronder ultramoderne en mobiele demo-vacuüm-koelers, waarmee wij zelfs bij u op de zaak testen kunnen uitvoeren.

Special Solutions

We kunnen kamers van elke grootte maken en deze combineren met al onze besturingstechnologieën. Voor bakkerijtoepassingen - waarvoor speciale koelregelingen vereist zijn - hebben wij twee specifieke vacuümkoel-systemen ontworpen:

- **Ons zeer betaalbare basis model,** geschikt voor één kar. Perfect voor niet-gecompliceerde broodsoorten. Terug gekoeld binnen 2 tot 8 minuten, van ca 90 °C. tot ca 35 - 45 °C. De **ECO modellen** zijn voorzien van een digitale drukregeling voor intelligente regeling van de koelsnelheid. Lage (energie) kosten, dankzij directe waterkoeling. Hergebruik van koelwater is mogelijk.
- **Onze high-end koeloplossing,** voor één of meer karren. Koelsnelheden van (minder dan) 2 tot ca. 6 minuten, afkoeling tot ongeveer 30 - 45 °C. De **POWER modellen** zijn ontworpen om ook de moeilijkste broodsoorten af te kunnen koelen. Voorzien van een analoge drukregeling, voor volledige, perfecte regeling van de koelsnelheid, inclusief beluchting, waar nodig. Een afzonderlijk koelsysteem wordt gebruikt om het koelproces optimaal te sturen, en een zeer snelle koeling te kunnen realiseren.

Weber Cooling

Wij maken vacuümkoeling voor conveniencefood en industiele keukens betaalbaar & bereikbaar

Weber Cooling Referenties

Luchtvaart- & gemaks-voeding:

Met behulp van onze oplossingen is voedsel gegarandeerd binnen de kortst mogelijke tijd koud, terwijl ruimte- en warmteproblemen tot het verleden behoren. Wij hebben koelers geleverd aan grote leveranciers voor de luchtvaartindustrie en voor internationale supermarkten-ketens, in zowel Europa als Azië

Rijst & Sushi:

In Japan is het gebruik van vacuümkoeling standaard voor de productie van hoogwaardige (sushi)rijst, maar ook in Europa kent het gebruik een expansieve groei. Rijst krijgt een betere smaak (zoeter) en is zachter na het koelen, terwijl het volume geoptimaliseerd wordt. Voor high-end restaurants heeft Weber Cooling een speciale, compacte “Shari Cooler” ontworpen, die tevens geschikt is voor pasta en noedels!

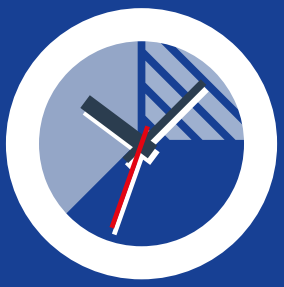
Catering:

Een brede selectie aan warm en koud voedsel, zoals bakkerij-producten; snacks; soufflés; pasta salades en complete maaltijden, kan middels onze OptiCool-oplossing in korte tijd en met maximaal kwaliteitsbehoud goed en efficiënt gekoeld worden.

Brood & Bakkerij:

Voor brood en bakkerijproducten biedt vacuüm veel meer dan alleen koeling! Tijdens het vacuümkoelen kookt het vocht door, waardoor het brood tijdens het koelen verder bakt. U verschuift hiermee de laatste fase van uw bakproces (tot 30%) naar de vacuümkoeler, waardoor de baktijd drastisch vermindert. Bovendien profiteert u van het stabiliserende effect en de volumegroei die worden bereikt wanneer de laatste fase van het bakken onder vacuüm plaatsvindt, resulterend in verbeterde structuur & textuur en vochtbehoud in het brood.

PROFITEER VAN FLINKE **TIJDSBESPARING**
MET VACUÜMKOELING



KOELEN BINNEN
15 - 30 MINUTEN

Koel vele soorten gekookt voedsel in een tijdsbestek van minuten;
Minimaliseert bacteriegroei, waardoor uw producten langer houdbaar zijn en;
Verbeterde smaak en textuur, dat o.a. bij (sushi)rijst hét verschil maakt;
Garandeert de gewenste eindtemperatuur voor al uw gekookte voedsel;
Minimaliseert ruimtevereisten en energieverbruik met 50 - 90%.

Wij ZIJN vacuümkoeling

Het is onze missie om de meest efficiënte en effectieve vacuümkoel-oplossingen te ontwerpen, produceren, installeren en onderhouden. Om onze klanten een maximale toegevoegde waarde te bieden en hen te helpen een maximale kwaliteit en opbrengst te genereren én de best mogelijke houdbaarheids-, opslag- en transportlevensduur te realiseren.

Om dit te bereiken richten we ons uitsluitend en volledig op vacuümkoeling, voor alle toepassingen, op de wereldwijde markt. Alleen op deze manier kunnen we de vereiste technologische kennis en schaalvoordelen verkrijgen en behouden die nodig zijn om de meest intelligente vacuümkoelers te bouwen tegen de best mogelijke prijs-kwaliteitsverhouding.

Samen met onze regionale partners streven we ernaar een maximale klantbeleving te bieden. Met ons uitgebreide assortiment demomachines en on eigen democentrum willen we onze kennis van en ervaring met brood vacuümkoeling delen, met al onze geïnteresseerde klanten.

Weber Vacuum Cooling bied oplossingen :

- BROOD & BAKKERIJ
- CONVENIENCE FOOD & INDUSTRIËLE KEUKENS
- (BLAD)GROENTEN & VERSE OOGST
- BLOEMEN & COLD CHAIN MANAGEMENT
- GRASZODEN & COMPOST
- INSTALLATIE, ONDERHOUD & SERVICE

Contactgegevens Weber Cooling:

Gildenweg 16 | 3334 KC Zwijndrecht | Nederland

Tel: +31 88 425 62 50

Fax: +31 88 425 62 58

Email: info@webercooling.com

WEBER COOLING.COM

Op onze website vindt u de gegevens van onze regionale partners!