VACUÜM KOELING

inspirerende techniek voor brood & banket

WEBER VACUUM COOLING

Slimmer bakken, betere kwaliteit

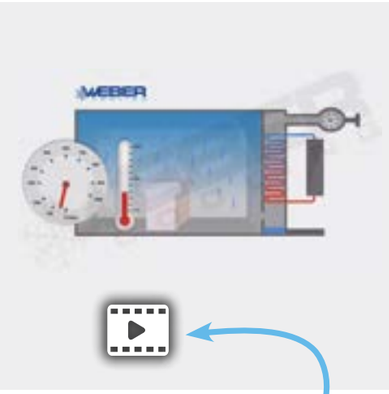
VACUÜM COOLING solutions

sales • rentals • support • refurbishments

Weber Cooling Wij ZIJN vacuümkoeling

Weber Cooling is de grootste leverancier van vacuüm koeloplossingen ter wereld. Wij hebben ons de technologie van vacuümkoeling op unieke wijze eigen gemaakt en zijn hierdoor specialist op dit gebied. Op basis van onze expertise en door schaalvoordelen **hebben wij apparatuur ontwikkeld met een onovertroffen prijs-kwaliteitverhouding**.

Weber Cooling levert specifieke vacuümkoelers voor: **Brood & Banket** | Convenience Food & Industriële keukens | Rijst & Sushi | Groenten & Kruiden | Bloemen & Cold Chain | Graszoden & Compost



KLIK OP HET ICOON en **BEKIJK DE VIDEO'S!**

Vacuümkoeling: **vernieuwt de kunst van het bakken**

Vacuümkoeling biedt nieuwe mogelijkheden voor de bereiding van brood en banket. Het is namelijk niet alleen een koelsysteem; **vacuümkoeling wordt een integraal onderdeel van het bakproces**. 20 -40 procent van de totale baktijd wordt naar de vacuümkoeler verplaatst. Door de aanwezigheid van stoom tijdens het gehele koelproces gaat het verstijfselen van het product door. Dit betekent dat producten blijven bakken, terwijl ze al gekoeld worden.

De nodige stoom wordt gecreëerd door de druk in de kamer te verlagen: hoe lager de druk, hoe lager het kookpunt van water! Het vacuüm dwingt het water in het brood verder te koken: enerzijds kan hierdoor het bakproces doorgaan, anderzijds wordt de energie die nodig is voor het koken uit het brood gehaald. Hierdoor wordt het brood koud gebakken.

Vacuümkoeling brengt je als bakker vele voordelen. De kwaliteit van zowel de korst als de kruim wordt geoptimaliseerd, terwijl men met de vochthuishouding kan variëren. **Het volume van het product wordt gemaximaliseerd** en moeilijke producten laten zich eenvoudiger bakken. De productiviteit kan op meerdere gebieden substantieel (tot 40 procent of meer) worden verhoogd. Bovendien wordt de koeltijd tot bijna nul gereduceerd, zonder dat er aanvullende koelenergie nodig is. **Vacuümkoeling verlaagt hierdoor het energieverbruik** aanzienlijk – en dus ook de ecologische voetafdruk.

Om de integratie van de vacuümkoeler in het bedrijf perfect te laten verlopen, ondersteunen de (bak)specialisten van Weber Cooling bakkers tijdens het gehele implementatietraject. Samen kijken we hoe deze nieuwe technologie gebruik kan worden om de kwaliteit en houdbaarheid van de producten te optimaliseren. We zoeken de perfecte afstemming van kortere baktijden en de juiste oventemperaturen. Waar nodig geven wij advies over eventuele andere aanpassingen die nodig zijn om tot een eersteklas bakkerijproduct te komen.

De voordelen van vacuümkoeling inzetten om de productiviteit te maximaliseren. Dit gebeurt bij de bakker op locatie, in de ultramoderne Bakery Innovation Academy in Zeewolde (Nederland) of in het onderzoekslaboratorium in Tokio (Japan).

Wat wordt er verbeterd en geoptimaliseerd?

KWALITEIT
Vorm & Volume
Korst & Structuur

PRODUCTIVITEIT
-95% koeltijd en ruimte
+40% productie

HOUDBAARHEID
Knapperigheid – Versheid
Uiterste houdbaarheid

Michel Schröder
Bakker sinds 2003.

Sinds 2012 ben ik lid van het Nederlande Boulangerie team. In 2015 ben ik in Frankrijk Europees Boulangerie kampioen geworden en in 2020 mocht ik in Italië de 1e prijs “Bread in the City” in ontvangst nemen voor de beste Ciabatta, de beste Pizza en het beste “nutricion bread”.
Sinds 2021 ben ik werkzaam bij Weber Cooling als Specialist Vacuum Cooling Brood en Banket.

“Samen met de andere specialisten van Weber Cooling kan ik je helpen bij het herinrichten van je bakproces, zodat je optimaal gebruik kunt maken van deze nieuwe, energiezuinige, kwaliteit verbeterende en tijdbesparende technologie.

Ik ben Michel Schröder. Precies de helft van mijn leven ben ik al bakker; als 19-jarige ben ik in een bakkerij gaan werken en heb daar de fijne kneepjes van het vak geleerd. Daarna ben ik aan de slag gegaan bij een bakkerij groothandel en voordat ik bij Weber startte heb ik bij tweeleveranciers in de bakkerij branche gewerkt.

Waar men doorgaans start met een opleiding om vervolgens in de praktijk aan de slag te gaan, heb ik het precies andersom geleerd. Ik ben begonnen met mijn handen in het deeg en pas later ben ik met de theorie aan de slag gegaan. Mijn passie voor brood is snel gegroeid. Ik heb eigenlijk van mijn werk mijn hobby gemaakt; thuis heb ik inmiddels een kleine bakkerij waar ik in mijn vrije uurtjes vaak sta te bakken.

BAKKEN BLIJKT TOCH NÓG SLIMMER ÉN BETER TE KUNNEN!”

Via mijn netwerk ben ik in contact gekomen met Weber Cooling. Af en toe werkten we samen aan een opdracht en werd ik enorm enthousiast van de vacuüm koeltechniek. Er ligt in de bakkerijsector nog zo ontzettend veel potentieel voor deze techniek, dat ik ervoor heb gekozen om bij Weber te gaan werken.

Vacuümkoelen voegt voor een bakkerij veel toe op het gebied van kwaliteit, besparing en efficiency. Hier wil ik zoveel mogelijk bakkerijen, van klein tot groot (industrie), over vertellen. Niet iedereen kent de techniek, laat staan dat ze ermee werken.

Klantgerichte aanpak

Al bijna 20 jaar ben ik werkzaam als bakker waardoor ik exact weet hoe het er in een bakkerij aan toe gaat. Door samen te werken met gerenommeerde bakkers over de hele wereld, heb ik mijn kennis kunnen verdiepen. Wat ik geleerd heb? De mogelijkheden in bakken gaan verder dan ik had gedacht.

Deze kennis en ervaring heb ik meegenomen naar Weber Cooling. Een groot voordeel voor jou als bakker. “Waarom?” vraag jij je misschien af. “Omdat ik met samen met Weber Cooling en met mijn kennis en ervaring het maximale uit je producten kan halen. Met een demo van Weber Cooling en mijn hulp, kan ik je in je eigen bakkerij en met je eigen grondstoffen helpen om de machine te integreren in het bakproces. Uiteraard help ik je op weg na aanschaf van een eigen machine, zodat je vertrouwd raakt met het proces. Daarnaast kunt je ook advies krijgen over recepturen en help ik je graag bij verandering in de productie.

Energie- en tijdbesparing

Een groot voordeel van het inzetten van Weber Coolers is de enorme energie- en tijdsbesparing. Door het verkorten van het bakproces neemt niet alleen tijdsbesparing toe maar dalen ook de energiekosten. Een derde voordeel is dat het bakproces efficiënter wordt, zonder dat het ten koste van de kwaliteit van de producten gaat. Integendeel!

Zien is geloven

KLIK OP HET ICOON en **BEKIJK DE VIDEO’S!**

Bekijk onze video’s op Vimeo.
Hier hebben wij er ca 25 samengebracht, waarvan de meest interessante:

- **Interview - Bakery Gehr on results for various types of bread**
- **Customer Visit Scandinavian Bakery WeBake**
- Vacuüm Cooling **Single Solution** | Wiltink (NL)
- Vacuüm Baking **Double Solution** | Bakery Gehr (DE)
- Vacuüm Baking **Triple Solution** | Crelem Bakery (BE)
- Vacuüm Cooling **Pound Cake**
- Vacuüm Cooling **Toast**
- Vacuüm Cooling **Biscuit for filled cake**
- Vacuüm Cooling **Gluten Free Bread**
- Vacuüm Cooling **Gluten Free Muffins**

Voordelen Vacuümkoeling

Frans brood, baguette en harde broodjes

Gemakkelijk en snel (binnen één tot twee minuten) te koelen met vacuüm, terwijl tot 40procent op de baktijd wordt bespaard. Dit brood krijgt een perfecte, dunne en knapperige korst en een elastische, veerkrachtige textuur. De versheid blijft gedurende de hele dag, waardoor er minder behoefte is aan meerdere bakrondes.

Croissant en Deense broodjes

Met vacuümkoeling de perfecte croissant bakken: maximaal volume, mooie luchtige laagjes, heerlijk bros van buiten en zacht van binnen. Ook Deens gebak krijgt een perfecte structuur en behoudt lang zijn vorm. De baktijd kan met gemiddeld 30 procent worden gereduceerd, terwijl het afkoelen ongeveer 90 seconden duurt.

(Hamburger) broodjes

Vacuümkoeling geeft aan broodjes een perfecte stabiliteit en volume. Daarnaast wordt de baktijd verkort wat resulteert in een minimaal bakverlies. Door het brood iets warmer te verpakken, ontstaat er een perfecte zachte korst. Versheid & houdbaarheid worden positief beïnvloed.

Toast, casino en busbrood

Vacuümkoeling biedt voor deze broodsoorten een kortere baktijd en sterk gereduceerde koeltijden. Vormstabiliteit is voor toast een belangrijk argument. Een hoge kwaliteit is gemakkelijk te bereiken, waardoor minder of zelfs geen broodverbeteraars hoeven worden toegevoegd. Het product kan sneller worden gesneden, waardoor minder ruimte en minder karren nodig zijn en de productiviteit wordt geoptimaliseerd.

Multigranen en ambachtelijk brood

Door bak- en vacuümkoelparameters goed op elkaar af te stemmen, wordt de kwaliteit van het brood geoptimaliseerd. Dankzij een intens proces van verstijfselen tijdens het vacuümkoelen blijft het brood langdurig vers. De perfecte korst blijft bovendien lang knapperig, terwijl baktijden tot wel 50% kunnen worden ingekort.

Glutenvrij brood

Vacuümkoeling is uitstekend geschikt voor het bereiden van glutenvrije producten en kan in dit proces een enorme kwaliteitsverbetering bieden. Dankzij het trekkende effect tijdens vacuüm koelen wordt de broodstructuur geoptimaliseerd en het volume gemaximaliseerd. Er wordt tot 40 procent op de baktijd bespaard en het brood kan sneller, beter en bij hogere temperaturen worden gesneden.

Cake, muffins en biscuit

Deze producten bereiken dankzij vacuümkoeling een perfecte kwaliteit met een maximaal volume, een verhoogde productiviteit en een minimale koeltijd. Muffins krijgen een maximaal volume en een perfecte smaak en bite.

Ander brood en gebak

Voor vrijwel alle andere brood- en banketproducten kan vacuümkoeling niet alleen kortere bak- en koeltijden opleveren, maar ook voordelen op het gebied van vorm, volume, kruim en structuur.

Meer weten over vacuümkoeling?
We praten je graag bij over alle proeven die we tot nu toe hebben uitgevoerd.

WeBake **kenmerken**

De betaalbare vacuümkoelers voor bakkerijen

Weber Cooling bouwt uitsluitend vacuümkoelers. Door onze ervaring, zijn wij in staat kwalitatief hoogwaardige producten te maken! Alle vacuümkoelers zijn ontworpen door ons Nederlandse ingenieursteam en worden gebouwd met hoogwaardige (Europese) componenten. Door ons schaalvoordeel, ons intelligente ontwerp en onze strategisch gepositioneerde, zeer efficiënte productielocaties in Europa en Azië zijn wij in staat om een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding aan te bieden.

Modulair ontwerp

Onze vacuümkoelers kunnen eenvoudig worden aangepast aan persoonlijkewensen. We bieden verschillende kwaliteitsniveaus aan:

WeBake BASE
Kosten geoptimaliseerd

WeBake SENSE
Ideale prijs-kwaliteit verhouding

WeBake POWER
Top kwaliteit

Kwaliteit

- SU 316 roestvrij stalen kamers met kijkglas
- Anti-druppelsysteem op plafond
- Valse vloer met automatisch wateropvangsysteem en -afvoer
- Automatische rvs-oprijplaat en beschermbumpers
- Nederlands Ontwerp: geproduceerd volgens CE en/of UL-regelgeving
- Vacuümtechnologie: Burkert, Busch & Leybold – hoge prestatie en perfecte regeling
- Koeltechnologie: Aermec chillers met minimale CO2-voetafdruk en laagste TCO
- Besturing en elektronica: Siemens, Schneider, Klöckner Möller voor maximale betrouwbaarheid.

Onderhoud De nieuwste generatie olievrije NovaDry-vacuümpompen van Leybold zijn geheel onderhoudsvrij en bieden een perfecte procesregeling. Er is vrijwel geen onderhoud nodig, waardoor operationele kosten tot het absolute minimum worden beperkt.

Energie verbruik Dankzij de intelligente afstemming tussen de vacuüm- en koeltechniek is er slechts ongeveer 1 kWh nodig voor het afkoelen van één standaard rek (met 60 kg/ 130 lbs aan bakkerijproducten). Met behulp van de Free Cooling Technology kan dit teruggebracht worden naar ongeveer 0,6 kWh! Met behulp van warmteterugwinning kan alle gebruikte energie benut worden in de vorm van waterverwarming!

Procesbesturing De WeCool software is intuïtief en maakt een snelle procesoptimalisatie mogelijk, voor elk product. De optimale koelcurves worden eenvoudig opgeslagen en beheerd. De volledige stapsgewijze regeling van de koelsnelheid wordt bereikt door gebruik te maken van proportionele ventieltechnologie.

Demo vacuümkoelers
Zelf testen in eigen bakkerij!

Voor bakkers die de mogelijkheden van vacuümkoeling zelf willen ervaren kunnen gebruik maken van testvacuümkoelers van Weber Cooling. Een perfecte keuze, omdat de demo's compact van formaat zijn. De testmachines helpen om het volledige potentieel van deze innovatieve technologie te ontdekken en zo het eigen productassortiment te optimaliseren.

Weber Cooling biedt twee testvacuümkoelers aan: voor bakplaten van 400 × 600 en 600 × 800. Beide systemen zijn uitgerust met een volledige PCL-besturing, waarmee de perfecte koelcurve voor de eigen producten in te regelen zijn.

WeBake 10 R	WeBake 20 R
Klein Research Vacuümkoeler	**Groot Research Vacuümkoeler**
Ontworpen voor 400 × 600 mm bakplaten	Ontworpen voor 600 × 800 mm bakplaten
Ontworpen voor ladingen tot **10 kg**, binnen 2-8 minuten.	Ontworpen voor ladingen tot **20 kg**, binnen 2-8 minuten
500 × 700 × 800 mm netto binnenruimte (w × d × h)	700 × 900 × 1000 mm netto binnenruimte (w × d × h)
Een koeler is geschikt voor 3 (tussenruimte 200 mm) of 4 (tussenruimte 150 mm) bakplaten	
Volledig proportionele drukregeling, met intuïtieve Siemens PLC-besturing	

Het standaard **WeBake Assortiment**

Met ons standaard assortiment bieden wij drie modellen aan, elk ontworpen voor één of twee middelgrote of grote karren. De standaard kamerafmetingen zijn geschikt voor bijna elke maat karren, met de desbetreffende, geschikte koelcapaciteit.

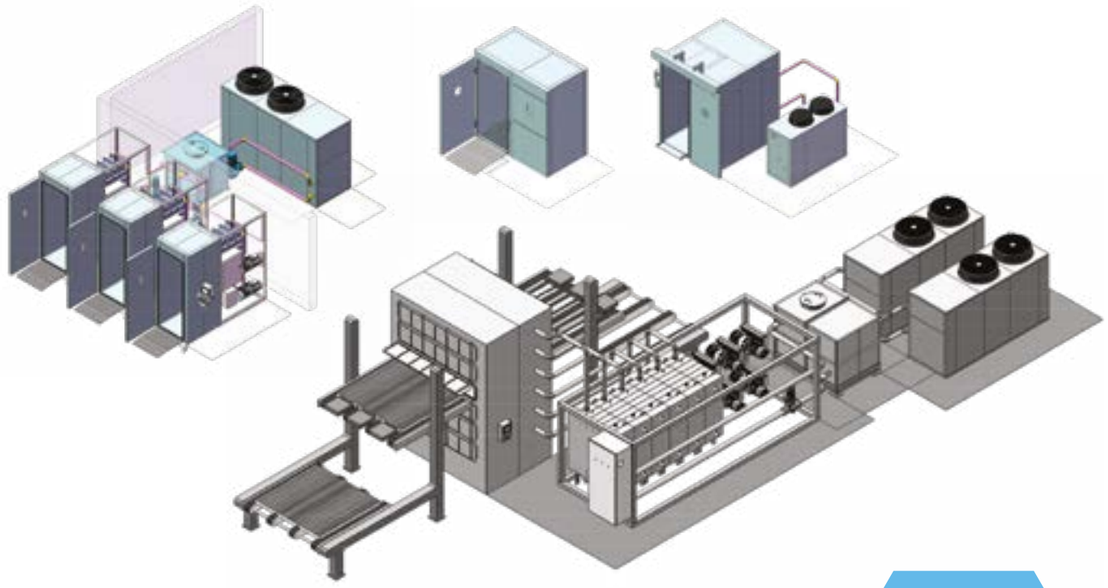
WeBake 40	WeBake 80	WeBake 160
Compact Rack Solution	**Single Rack Solution**	**Double Rack Solution**

Beschikbaar in de versie SENSE en POWER CE/UL. Eén vacuümkamer kan tot vijf ovens bedienen. Met meer ovens kunnen meerdere vacuümkamers worden gecombineerd met één gecentraliseerd koelsysteem.

De WeBake 40 is ontworpen voor kleine (Amerikaanse en Japanse) karren en kan zeer compact gebouwd worden.	De WeBake 80 is ontworpen voor de meeste Europese enkele karren en Amerikaanse dubbele karren.	De WeBake 160 is ontworpen voor twee karren. De meeste (Europese) kar modellen passen in een kamer.
Het systeem is ontworpen voor het koelen van ladingen tot **40 kg**, binnen 2-8 min.	Het systeem is ontworpen voor het koelen van ladingen tot **80 kg**, binnen 2-8 min.	Het systeem is ontworpen voor het koelen van ladingen tot **160 kg**, binnen 2-8 min.
750 × 900 × 1900 mm netto binnenruimte (w × d × h)	900 × 1200 × 2100 mm netto binnenruimte (w × d × h)	1200 × 1500 × 2100 mm netto binnenruimte (w × d × h)

Multi Kamer & **Maatwerk systemen**

Onze standaardmachines kunnen worden aangepast aan specifieke wensen. Meerdere kamers kunnen eenvoudig worden gecombineerd met een gecentraliseerd koelsysteem voor de hoogste productiviteit en grootste flexibiliteit tegen de laagste kosten.



Support – We Care

Met regionale kantoren in Europa en Azië en een wereldwijd netwerk met meer dan 25 (service) partners bieden wij al onze klanten snelle en betrouwbare onderhoudsservice en ondersteuning.

INSTALLATIE: We werken met lokale specialisten voor de snelste installatie tegen de laagste kosten. Wij bereiden de installatie voor en bieden ter plaatse ondersteuning door een van onze technische specialisten.

IMPLEMENTATIE: Onze Vacuüm Bakker en een team van specialisten ondersteunt bakkers zo lang als dat nodig is bij het integreren van de vacuümkoeler in het eigen bakproces. Dit kan ter plaatse en/of via ondersteuning op afstand.

ONDERHOUD & ONDERSTEUNING: Wij bieden onderhouds- en ondersteuningspakketten aan, ingevuld door onszelf of door een van onze partners. Wij ontzorgen nu en in de toekomst.

Contact

Weber Cooling B.V.
GENERAL EXPORT
The Netherlands
+31 884 256 250
info@webercooling.com

Weber Cooling Europe Kft.
EASTERN EUROPE
Hungary
+36 30 9926 048
europe@webercooling.com

Weber Cooling Asia Ltd.
ASIA-PACIFIC
Hong Kong
+852 5803 0317
asia@webercooling.com

Weber Cooling China Ltd.
CHINA
+86 2150 6890 19
info@webercooling.cn

WEBERCOOLING.COM

Enkele **referenties**

Bakkerij Wiltink (NL)

GLUTENVRIJ POWER 120

Wij waren één van de eerste bakkerijen in Nederland die voor Weber Cooling koos. De lage kosten waren zeker een argument. Onze WeBake Power draait nu al meer dan vijf jaar, zonder problemen of moeilijkheden!

Bäckerei Gehr (DE)

ARTISAN 2 x POWER 120

We hebben onze oude vacuümkoelers van Duitse bodem vervangen door twee nieuwe WeBake Power systemen, voor de helft van de kosten. Dit hoogwaardige model is perfect voor het koelen van al onze bakkerijproducten.

Crelem Bakeries (BE)

VIENNOIS 3 x SENSE 60

Voor een van onze bakkerijen hebben we drie WeBake Sense-kamers geïnstalleerd. Een bescheiden investering, die ons naast een duidelijke kwaliteitsoptimalisatie ook tot 50 procent extra productiviteit brengt. Elke dag opnieuw.

© WeberCooling 20221004