

WEBER COOLING



**VAKUUM
KÜHLUNG** FÜR BROT
& BÄCKEREI

Jetzt Bezahlbar für jeden!



VAKUUMKÜHLUNG für Brot und Bäckerei

MINIMALE ABKÜHLZEIT, MEHR VOLUMEN, LÄNGERE KNUSPRIGKEIT, BESSERE STRUKTUR, MAXIMALE HALTBARKEIT UND FRISCHE

Vakuumkühlung ist eine schnelle Vorkühltechnik. Durch kontinuierliche Druckreduzierung im Vakuumraum wird ein Bruchteil vom Produkt eigene Feuchte zum Kochen forciert. Je niedriger die Druck, je niedriger die Temperatur wobei das Wasser kochen bleibt. Dieses Kochen kostet Energie, die aus den Produkten in Form einer Temperaturreduktion genommen wird. Das Brot kühlt ab!

Mit Vakuum kann ultra-schnell, innen und außen und völlig gleichmäßig gekühlt werden!

Mit Vakuum wird die letzte Backstufe (die Stabilisierung) mit der Kühlung integriert. Weil der Kochprozess im Vakuum weiter geht, geht auch der Backprozess weiter. Und weil der Druck durchgehend reduziert wird, wird kontinuierlich an dem Brot gezogen, was die Formstabilität vereinfacht und das Volume vergrößert. Weitere zu realisierende Vorteile von Vakuum sind eine Verbesserung der Kruste, die Knusprigkeit, und verlängerte Haltbarkeit. Dank kürzerer Backzeit (30% oder mehr) wird eine höhere Produktivität erzielt. Bei minimalen Energiekosten!

Vakuumkühlung bringt so viel mehr als nur schnelle Abkühlung.

Vakuum ist perfekt für die meisten Brotsorten: Kaiserbrötchen, Französisch Brot und Viennois kühlen leicht und schnell, das Volume und die Haltbarkeit verlängern sich stark. Kuchen & Muffins sind extrem schnell zu kühlen ohne extra Verlust an Feuchtigkeit. Für glutenfreie Produkte wirkt Vakuum wie Magie! Cookies & Toastbrot sind mit Vakuum extra Trocken zu bekommen und bewirkt damit eine Verlängerung der Haltbarkeit. Vorgebackenes Brot ist wesentlich schneller zu backen.

Kühlen mit Vakuum maximiert Ihre Produktivität, Qualität und Gewinne.

Bis zu **40%** höhere Produktivität

Bis zu **150%** mehr Volumen



KONVENTIONELL



VAKUUM



EINE REVOLUTION FÜR IHRE BÄCKEREI!

Vakuum wird zu einem integrierten Bestandteil Ihres Backprozesses:

Sie müssen Ihren gesamten Backprozess erneut überprüfen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen: von Rezeptur über den Mischprozess bis zu Ihrer Prüfzeit und Ihrer Backzeit und -Temperatur! Die Ergebnisse werden sich lohnen: Sie erreichen atemberaubende Verbesserungen in Bezug auf Produktvolumen, Struktur und Textur, Kompression & Belastbarkeit, Rösche und Haltbarkeit!

Vakuum kann zu unglaublichen Qualitätsverbesserungen Ihrer Backwaren führen.

Ihre Kostenvorteile: Ihre Backzeit kann mit bis zu 30% (oder mehr) reduziert werden. Dies führt zu einer enormen Produktivitätssteigerung: Mit einem Vakuumkühler für 4 Öfen können Sie ungefähr 1,5 Ofen-Kapazität kostenlos dazu bekommen. Dabei ist der Vakuumkühler energie neutral und spart Ihnen bis zu 100% der Kühlkosten!

Ihr Vakuumkühler steigert Ihre Produktivität und spart Ihnen Kühlkosten und Energie!

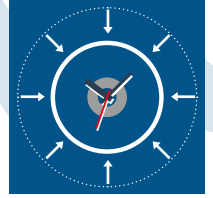
Wir unterstützen Sie mit unserem Fachwissen:

Als ersten Schritt laden wir Sie zu unserem Vakuum Erlebniszenter ein, in dem Sie selbst sehen können welche Vorteile Vakuum Ihnen für Ihre Rezepte bringen kann. Für die Entscheidungsfindung bieten wir Ihnen die Möglichkeit einen (kleinen) Vakuumkühler als Testeinheit in Ihrer Backstube zu platzieren. Unser Bäckermeister unterstützt Sie bei der Optimierung Ihres Arbeitsablaufs und zeigt Ihnen alles, was Sie beim Vakuumbacken beachten müssen.

Besuchen Sie unser „Vacuum Baking Experience Center“: Sehen heißt glauben!



Bis zu **90%**
Einsparung von Backzeit
Bis zu **80%**
Einsparung von Kühlraum und Energie



VAKUUMKÜHLUNG BEZAHLBAR!

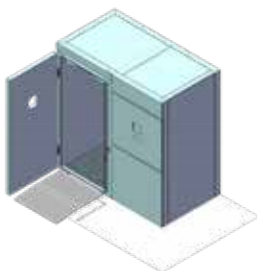
Es gibt mehrere Anbieter von Bäckereimaschinen, die Vakuumkühler bauen.
Weber Cooling ist DER ANDERE Lieferant: **Wir bauen NUR Vakuumkühler für ALLE Anwendungen.**

Wir sind **die größte Lieferant von Vakuumkühler** – Weltweit: Das gibt uns die Skalier Effekte. Wir bauen unsere Brot Vakuumkühler basiert auf **Jahren lange Erfahrung mit Vakuum**: Keiner baut seine Kühler intelligenter und kosten effizienter. Wir haben ein klares Ziel: Die **Nummer 1 im Brot & Bäckerei** Bereich zu werden, wie auch in die andere Bereiche. Aus diesen Gründe haben wir ein umfassendes Sortiment an Kühlern für alle Bäckereianwendungen entwickelt, und können die für ein unvergleichliches Kostenniveau anbieten.

Mit unseren eigenen „Vacuum Baking Experience Centern“ (in Europa und Asien) können wir gemeinsam mit Ihnen die optimalen Bedingungen testen und entwickeln, um Ihre Rezepte „Vakuum-fest“ zu machen!

WEBAKE ECO:

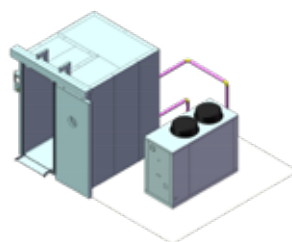
Niedrigste Kosten und Energie



Mit starkem Vakuum sind perfekte Ergebnisse für Croissants, (knusprige) Brötchen und Baguettes zu erzielen.

WEBAKE POWER:

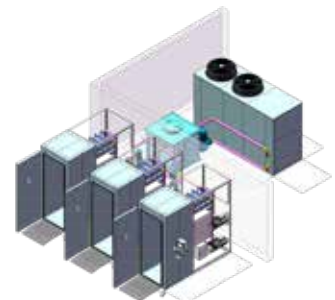
Maximale Kontrolle und Leistung



Gibt perfekten Produkten, die innerhalb von Minuten gekühlt werden. Fast alle Backwaren sind mit der POWER zu kühlen.

WEBAKE MULTI-ROOM:

Flexibel, skalierbar, bezahlbar



Unser POWER System kann auf eine Mehrraum-Lösung mit zentraler Kühlung aufgerüstet werden. Für maximale Flexibilität und optimierte Logistik, bei minimierten Kosten.

Wir machen Vakuumkühlung
bezahlbar für jede Bäckerei

WEBER COOLING

Marktreferenzen

Knusprige Brötchen und Baguettes

werden bei mehreren Bäckereien in einem WeBake ECO gekühlt. Eine Artisan-Bäckerei in Hannover (D) kühlt sein „Kaiserbrötchen“ innerhalb von 120 Sekunden ab, was ihm eine um Stunden verlängerte Rösche, eine um 35% reduzierte Backzeit und 90% Einsparung bei der Kühlfläche bringt.

Glutenfreies Brot kann mit unserem WeBake POWER eine extreme Qualitätssteigerung bringen, und eine beeindruckende Steigerung der Gewinne. Kunden in Europa, Afrika und die Vereinigte Staaten setzen unsere Vakuumkühler hier ein, mit großem Erfolg.

Viennoiseries werden von einer führenden belgischen Bäckerei mit einem Drei-Raum-Vakuumkühlsystem gekühlt. Das Kühlsystem bedient 8 Öfen. Neben Qualitätsverbesserung der Produkte und einer verlängerten Haltbarkeit, wird bis zu 30% mehr Leistung erzielt, ohne Erhöhung der Energiekosten.

Auch für **Kekse und Brot** funktioniert die Vakuumkühlung perfekt. Durch die Vakuumkühlung können Sie zusätzliche freie Feuchtigkeit reduzieren, sodass ein Endprodukt mit geringerem Wassergehalt und damit längeren Lagerzeiten erreicht werden kann.

Fortune-100-Unternehmen

erzielen mit unseren für die Forschung entwickelten Vakuumkühlern einen Vorsprung in der Produktentwicklung. Wir haben Systeme in die USA und in Europa geliefert. Wir sind stolz, dass einer unserer Kunden den 1. Preis eines nationalen Wettbewerbs gewinnen konnte - auch dank unserer Vakuumkühler!



FÜR BROT & BÄCKEREI

Zum Abkühlen in Minuten statt Stunden
Für höhere Produktivität und Leistung
Für eine bessere Brotstruktur und mehr Volumen
Reduziertes Bakterienwachstum und längere Haltbarkeit
Für begrenzten Platzbedarf und niedrigere Energiekosten



WELTWEIT FÜHREND IN DER VAKUUMKÜHLUNG

Weber Cooling ist weltweit der größte Anbieter von Vakuumkühlösungen.
Wir produzieren NUR Vakuumkühlung. Für ALLE Anwendungen, bei denen Vakuumkühlung verwendet wird.
Für jede dieser Vakuumkühlbereiche haben wir spezielle, maßgeschneiderte Lösungen entwickelt.

HEISSE ANWENDUNGEN

• BROT & BÄCKEREI

• INDUSTRIELLE KÜCHEN

• SUSHI & REIS

KALTE ANWENDUNGEN

• GEMÜSE & KRÄUTER

• BLUMEN & KÜHLKETTE

• RASEN & KOMPOST

Weber Cooling bietet Lösungen der höchsten Qualität zu niedrigsten Kosten dank unserer:

- Skaleneffekte (wir sind der größte Vakuumkühlerlieferant der Welt)
- Geringer Overhead (wir kombinieren eine agile Organisation mit einem starken Partnernetzwerk)
- Intelligentes Design (durch modulare Technologie und innovative Lösungen)

In unseren „Vacuum Baking Experience Centern“ (in Europa und Asien) werden Sie verstehen, was bedeutet, dass Vakuumkühlung ein Teil Ihres Backprozesses wird!

Mit regionalen Niederlassungen in Europa und Asien und einem engagierten weltweiten Partnernetzwerk bieten wir schnelle und zuverlässige Wartung und Unterstützung.

In unserem Hauptsitz in den Niederlanden verfügen wir über Testeinrichtungen und bieten Demo- und Forschungsvakuumkühler für Tests in Ihrer Bäckerei an.



© WeberCooling 201901009

WEBER COOLING EUROPE B.V.

Western Europe

WEBER COOLING EUROPE KFT.

Eastern Europe

WEBER COOLING ASIA LTD.

Asia-Pacific

WEBER COOLING CHINA LTD.

China

WEBER COOLING INTERNATIONAL B.V.

General export

GILDENWEG 16, 3334 KC, ZWIJNDRECHT | NL

☎ +31 884 256 250 ✉ EUROPEBV@WEBERCOOLING.COM

3200 GYÖNGYÖS, PETŐFI SÁNDOR U. 5. | HU

☎ +36 309 926 048 ✉ EUROPEKFT@WEBERCOOLING.COM

R-2008, 20/F, FORTRESS TOWER, 250 KING'S ROAD | HK

☎ +852 5803 0317 ✉ ASIA@WEBERCOOLING.COM

NO.3, LANE 141, JINGYA RD., 201201 PUDONG, SHANGHAI | CN

☎ +86 2150 6890 19 ✉ INFO@WEBERCOOLING.CN

GILDENWEG 16, 3334 KC, ZWIJNDRECHT | NL

☎ +31 884 256 250 ✉ EUROPEBV@WEBERCOOLING.COM

WWW.WEBERCOOLING.COM