WEBER
COOLING

VAKUUM FÜR LEBENS-MITTELN KÜHLLÖSUNGEN

zu erschwinglichen Preisen!

Vakuumkühlung für Lebensmitteln!

Vakuumkühlung ist die schnellste, effizienteste und homogenste Vorkühllösung für gekochtes Essen!

eine Einleitung...

Mit Vakuumkühlung können Sie:

- Alle Arten von gekochten Speisen innerhalb weniger Minuten statt Stunden abkühlen
- Lebensmittelqualität erhalten, Haltbarkeit verlängern (wesentlich!) und Abfall reduzieren
- Geschmack und Textur erhöhen; ins besondere für (Sushi) Reis; Vakuumkühlung macht DEN Unterschied!
- Die endgültige Temperatur, die Sie benötigen, von all Ihren gekochten Speisen garantieren
- Den Platzbedarf und die benötigte Energie minimieren; 50% - 90% Einsparungen können erzielt werden
- Bakterielle Kontamination vermeiden

Was ist Vakuumkühlung?

Mit Vakuumkühlung werden die Lebensmittel in einen festen, luftdichten Raum gebracht. Die Luft wird dann entfernt und ein Vakuum erzeugt. Aufgrund des Vakuums beginnt ein kleiner Teil der produkteigenen Feuchtigkeit zu kochen. Dieses Kochen erfordert viel Energie, Energie, die aus dem Produkt entnommen wird. Energie = Temperatur; das Lebensmittel kühlt ab. Da die Kühlung an allen verfügbaren Oberflächen stattfindet und das Vakuum die Verdampfung beschleunigt, ist die Vakuumkühlung eine ultraschnelle (und homogene) Kühlmethode. Sie können Vakuumkühlung vergleichen mit einer umgekehrten Mikrowelle.

Welche Produkte können gekühlt werden?

Viele Lebensmittelprodukte können durch Vakuum gut und schnell gekühlt werden. Da die meisten gekochten oder gebackenen Speisen eine offene Struktur haben, ist die Kühlung durch Vakuum schnell. Und wird erheblich längere Lagerung & Haltbarkeit zeigen. Für bestimmte Lebensmittelgruppen (wie Sushi-Reis und Backwaren) bietet die Vakuumkühlung auch große zusätzliche Vorteile, wie besseren Geschmack und Struktur und mehr Volumen. Suppen, Saucen, Pürees und Gerichte wie Lasagne erfordern besondere Sorgfalt beim Abkühlen, hier ist die Verwendung von Vakuumkühlung begrenzt.

WEBER COOLING

umkühlü

Weber Vakuum Kühlung

Weber Cooling verändert die Welt der Vakuumkühlung. Aus den Niederlanden bilden wir uns schnell einen Ruf als DEN führender Anbieter von erschwinglichen, qualitativ hochwertigen Vakuumkühllösungen.
Wir spezialisieren uns NUR auf Vakuumkühlung und haben Vakuumkühllösungen für ALLE Vakuumkühlungsanwendungen entwickelt. Wir sind DER Spezialist für Vakuumkühlung. Wir liefern nicht nur die Vakuumkühlsysteme, wir bieten auch Anwendungswissen, Installationsunterstützung und Kundendienst (einschließlich Wartungsverträge). Wir bieten auch umfassende Testeinrichtungen, einschließlich unserer mobilen Vakuumkühlung-Demos und ein hochmodernen Vakuum-Back-Experience-Center, das speziell für die Brot- und Backwarenindustrie entwickelt wurde.

Standardisierte Vakuumlösungen

Weber Cooling bietet eine Reihe von standardisierten Lösungen für einen oder zwei Wagen mit unterschiedlichen Technologien:

- **WeFood BaseCool:**
  Sehr kosten- und energiesparende Vakuumkühler zur Kühlung von hohen (80 - 100 ° C) bis mittleren (30 - 40 ° C) Temperaturen. Die Kühlung erfolgt ohne aufwendige Technik, es werden keine Kühlsysteme benötigt. Verwendet (recycelbares) Tab-Wasser.

- **WeFood DeepCool:**
  Unsere leistungsstarken Vakuumkühler, ausgelegt für die Abkühlung auf tiefe Temperaturen (bei Bedarf bis nahe 0 ° C). Ein Kühlsystem sorgt für schnelle Kühlung. Mit perfekter Vakuumkontrolle, die für kompliziertere Kühlanforderungen vorteilhaft sein kann.

- **WeFood OptiCool:**
  Durch die Kombination der Technologie von BaseCool und DeepCool ist der OptiCool die perfekte Lösung, wenn Sie von hohen zu niedrigen Temperaturen mit minimaler (elektrischer) Energie (Anforderungen) kühlen wollen.
  Die Verwendung von Tab-Wasser (recycelbar) wird benötigt.

Wert Cooling

Wir streben die besten Qualitätslösungen zu angemessenen Kosten anzubieten. Dank unserer Größenvorteile (wir sind der größte Anbieter von Vakuumkühlern in der Welt), unseres intelligenten Designs (wir entwickeln unsere Systeme zusammen mit den besten Experten in Vakuumkühlung) und unseres weltweiten Partnernetzwerks bieten, wir ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis wie kein anderer Anbieter kann. Wir bieten die beste Steuerung (Allan Brandley, Schneider & Siemens), das beste Vakuum (Busch und FlowServe | Sihi) und die beste Kühlung (Aermec und Bitzer).

Vakuumkühlung Specials

Neben unserer Standardreihe an Lebensmittelkühlern können wir maßgeschneiderte Lösungen anbieten, die auf Ihre optimale Leistung ausgelegt sind. Wir können Räume jeder Größe herstellen und mit all unseren Steuerungstechnologien kombinieren. Für Bäckereianwendungen, die eine spezielle Kühlregelung erfordern, haben wir zwei spezifische Modelle für die Vakuumkühlung entwickelt:

- **WeBake Eco:** Unsere Low Cost - Ein-Trolley-Brot - Kühllösungen. Perfekt für unkomplizierte Brotsorten. Mit digitaler Druckregelung für intelligente Kühlgeschwindigkeitsregelung und niedriger (Energie-) Kosten-Wasserkühlungs-Technologie. Wiederverwendung von Kühlwasser ist möglich.
- **WeBake Power:** Unsere High-End-Kühllösung, auch für Multi-Trolley-Kühlung geeignet. Geeignet, um auch die kompliziertesten Brotsorten wie glutenfreies Brot oder Brot mit sehr hohem Roggen- oder Weizenanteil zu kühlen. Mit analoger Druckregelung, die für eine vollständige Regelung der Kühlgeschwindigkeit sorgt, einschließlich der Rückatemtechnologie. Und Kältetechnik, um die Kühlung zu erleichtern.

Weber Cooling

Zum Kühlen in Minuten statt Stunden

Weber Cooling Einige Referenzen

Airline & Fertiggerichte:

Wir haben viele Lebensmittelkühler an große Lebensmittelhersteller für die Luftfahrtindustrie und an internationale Supermarktketten in Europa und Asien geliefert. Raum- und Wärmeprobleme wurden gelöst, und Essen ist jetzt immer garantiert kalt und rechtzeitig gekühlt!

Catering-Unternehmen:

Eine große Auswahl an warmen und gekühlten Speisen, wie Backwaren, Snacks, Soufflés, Nudelsalate und komplette Mahlzeiten können in unserem OptiCool perfekt gekühlt werden: In kürzester Zeit, mit maximaler Erhaltung der Qualität, und Gewinn von wertvolle Haltbarkeit.

Sushi Reisspezialitäten:

In Japan ist Vakuumkühlung für die Herstellung von qualitativ hochwertigem Sushi-Reis obligatorisch! Auch in Europa zeigt der Einsatz von (Weber) Vakuumkühlern für Sushi-Reiskühlung ein expansives Wachstum, da es Geschmack (mehr Süße), Biss (mehr Weichheit) und Volumen optimiert. Für High-End-Restaurants hat Weber Cooling einen speziellen, kompakten “Shari Cooler” entwickelt.

Brot und Backwaren

Durch die Anpassung unserer Standard-Vakuumkühler für Lebensmittel haben wir erschwingliche Lösungen entwickeln können, mit denen Sie bis zu 40% mehr Gesamtproduktion, bis zu 20% mehr Brotvolumen, verbesserte Struktur und längere Haltbarkeit sowie eine reduzierte Gesamtenergie und -Produktionskosten erreichen können. Für Brot und Backwaren - Vakuum ist wie Magie. Sehen ist Glauben; Buchen Sie Ihre persönliche Erfahrung in unserem Vacuum Baking Center!

Verlängerte Frische
Qualitätserhaltung & erhöhte Haltbarkeitsdauer
Reduzierte Platz & und Energieanforderungen
Minimierung von Abfall & Ausschuss, Maximierung von Ertrag & Gewinn

Wir SIND Vakuum-kühlung

Es ist unsere Mission, die effizientesten und effektivsten Vakuumkühllösungen zu entwickeln, zu produzieren, zu installieren und zu warten. Wir bieten unseren Kunden einen maximalen zusätzlichen Kühlkettenwert an und helfen maximaler Qualität und Ertrag zu erzielen sowie bestmöglicher Haltbarkeit, Lager- und Transportdauer.

Um dies zu erreichen, konzentrieren wir uns NUR auf Vakuumkühlung, für ALLE Anwendungen, für den globalen Markt. Nur so können wir das erforderliche technologische Wissen und die Skaleneffekte erzielen, die erforderlich sind, um die intelligentesten Vakuumkühler zum bestmöglichen Preis-Leistungs-Verhältnis zu bauen.

Gemeinsam mit unseren regionalen Partnern bieten wir ein Höchstmaß an Service und Support an. Mit unserem umfangreichen Angebot an Demomaschinen und mit unserem eigenen Vakuum-Back-Experience-Center, möchten wir unsere Erfahrungen mit Vakuumkühlung mit all unseren Kunden teilen.

Weber Cooling Fokus

- **LEBENSMITTEL & KÜCHE**
- **BROT & BÄCKEREI**
- **BLATTGEMÜSE & KRÄUTER**
- **BLUMEN & COLD CHAIN MANAGEMENT**
- **RASEN & KOMPOST**
- **INSTALLATION & SUPPORT**

Kontaktdaten

Gildenweg 16 | 3334 KC Zwijndrecht | die Niederlande

Tel: **+31 88 425 62 50**
Fax: **+31 88 425 62 58**
Email: **info@webercooling.com**

Bitte besuchen Sie unsere Website für die Kontaktdaten unserer regionalen Partner!