

VACUSPEED® Высокопроизводительное вакуумное охлаждение

Вакуумная камера для быстрого охлаждения выпечки

Свойства

VACUSPEED® функционирует по принципу вакуумного охлаждения (энтальпия). Недовыпеченные, горячие изделия охлаждаются посредством вакуума изнутри и снаружи до +4 °C. Заморозка не происходит. С помощью VACUSPEED® заморозка для короткого и среднего по длительности хранения становится излишней.

Вакуумная камера VACUSPEED® предназначена для охлаждения выпечки

- булочек
- хлеба, также ржаного хлеба
- выпечки из слоеного дрожжевого теста / сдобной выпечки
- пирогов

Оснащение

- В серийном исполнении
- управление с сенсорным экраном (с удаленной диагностикой через Интернет и USB-соединение)
- массивный корпус из высококачественной стали
- замер разницы давления
- регулируемая мощность насоса

Преимущества

Большая экономия энергии в различных областях

- затраты на логистику глубокого охлаждения (помещение для глубокого охлаждения, низкие температуры для хранения, транспортировка при низких температурах) отпадают
- для выпекания изделий от +4 °C требуется меньше энергии, чем для изделий низкотемпературного хранения
- шоковая заморозка с аналогичной производительностью потребляет в 6 раз больше энергии, чем VACUSPEED®

Большое ценовое преимущество

- VACUSPEED® при одинаковой производительности приблизительно на 80% выгоднее установки шоковой заморозки

Экономия времени посредством специальной технологии

- лишь около 30% расхода времени по сравнению с охлаждением на установке шоковой заморозки

Занимает меньше места

- установка шоковой заморозки с аналогичной производительностью занимает в 3 раза больше места, чем VACUSPEED®

Стерильное охлаждение

- охлажденный выпекаемый продукт является стерильным посредством обратного обдува стерильным воздухом или газом

Более продолжительный срок хранения выпечки

- посредством быстрого охлаждения отсутствует микробактериальная нагрузка
- возможно хранение при температуре холодильного шкафа до 2-х недель

Высокое качество изделий после выпекания

Минимальная потеря влажности

Проверенная, с долгим сроком службы техника

Высокая мощность

- можно вставлять до 2-х тележек с объемом загрузки до 700 тестозаготовок на одну тележку

VACUSPEED® возможно интегрировать в автоматические линии

- промышленное применение универсальной и гибкой технологии вакуумного охлаждения
- можно быстро и гигиенично охлаждать продукцию
- хлеб с надрезом охлаждается до прочности на разрез без опасности загрязнения

VACUSPEED®
Высокопроизводительное
вакуумное охлаждение

1/2

22.10.2008



Рис. VACUSPEED®

Высокопроизводительное вакуумное охлаждение VACUSPEED®

VACUSPEED®
Высокопроизводительное вакуумное охлаждение

2/2

22.10.2008

Проверенное качество

Бремерхавернский институт технологии производства пищевых продуктов и биологической технологии (BILB) подтверждает следующие преимущества технологии установки VACUSPEED®

- отсутствие разделения в булочке из-за образования льда
- хорошая, долго сохраняющаяся структура хрустящей корочки
- отсутствие отслаивания у изделий с корочкой
- гладкая поверхность продукции, однородный, типичный для типа выпечки цвет
- соответствующий внешний вид после завершения выпекания
- выраженная стабильность хранения в течение продолжительного времени
- увеличение объема в зависимости от вида продукции / рецептуры / рецептуры

Опции

- 2 длины камеры
- прибор охлаждения воды

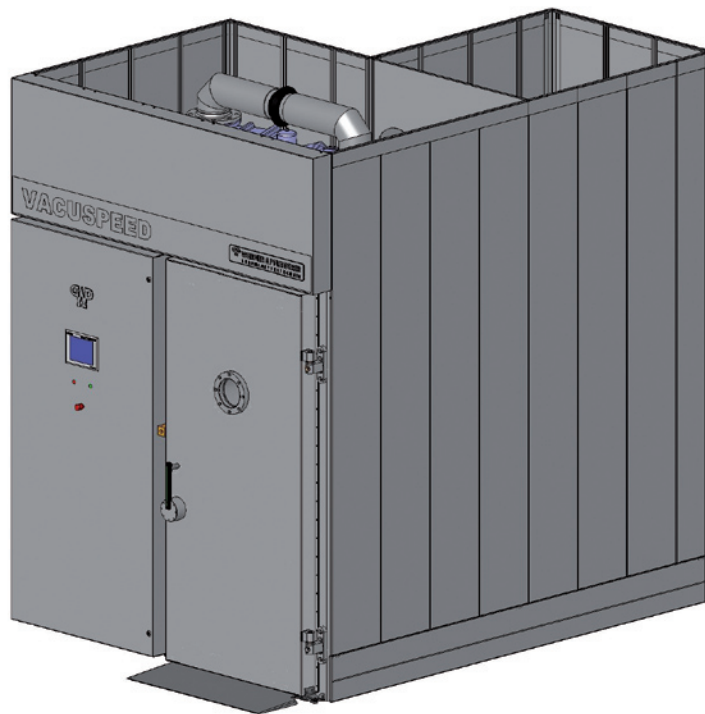


Рис. VACUSPEED® с удлиненной камерой

Технические характеристики

VACUSPEED®		ТИП 1140	ТИП 2500
		1 тележка (евролист 980 x 580 мм или 780 x 580 мм)	2 тележки (евролист 980 x 580 мм) и/или 3 тележки (евролист 780 x 580 мм)
Габариты	(Ш x Г x В) мм	приблиз. 2.130 x 1.610 x 2.975	приблиз. 2.130 x 2.960 x 2.975
Просвет двери	мм	800 x 1.950	800 x 1.950
Размер монтажного проема здания (внесение по частям)	(Ш x В) мм	1.500 x 3.000	1.500 x 3.000
Общий вес	кг	Около 3.500	Около 5.000
Установленная мощность	кВт	19	19
Прибор охлаждения воды (опционно)	(Ш x Г x В) мм	900 x 1.900 x 2.000	900 x 1.900 x 2.000
	Установленная мощность кВт	16	16