

INNOVATIEVE KOEL OPLOSSINGEN

BETERE PRODUCTEN DOOR CORRECT GEBRUIK VAN DE OMGEVINGSLUCHT



Twee bakkerij koelers (naast elkaar)

VOOR AL UW BAKKERIJ BEHOEFTE

De bakkerij koeler kan een verscheidenheid aan producten efficiënt koelen.



Tin brood



broodjes



taarten




gebak




taarten



Barnsley Road, Upper Cumberworth, Huddersfield, HD8 8NR.

 +44 (0) 1159 659539

 +44 (0) 1484 603849

 info@magnacool.co.uk

 www.magnacool.co.uk

INNOVATIEVE KOEL OPLOSSINGEN

BETERE PRODUCTEN DOOR CORRECT GEBRUIK VAN DE OMGEVINGSLUCHT



BAKKERIJ KOELERS

Een van de grootste obstakels in de moderne bakkerij is die van de wacht tijden die nodig zijn om de gebakken producten te laten afkoelen. Deze wacht tijden vertragen niet alleen de productie tijden, maar zorgen ook voor een grotere behoefte aan trolleys, bakplaten en blikken. Bovendien vermindert het de beschikbare ruimte, wat resulteert in een potentiële chaos op de werk plek. Tot voor kort waren er geen alternatieve manieren van werken.

DIT IS NU VERANDERD!

- Kwaliteitsverbetering van uw producten.
- Grotere opbrengst en houdbaarheid van uw producten.
- Vermindert de koel tijden drastisch.
- Snellere snijden en verpakking voor snellere distributie.
- Vermindert het risico op verontreiniging door de lucht
- Bestand tegen schimmel vorming.
- Meer vrije ruimte in uw bakkerij.
- Minder vocht verlies voor een langere houdbaarheid.
- Koeling volgens de HACCP - normen.

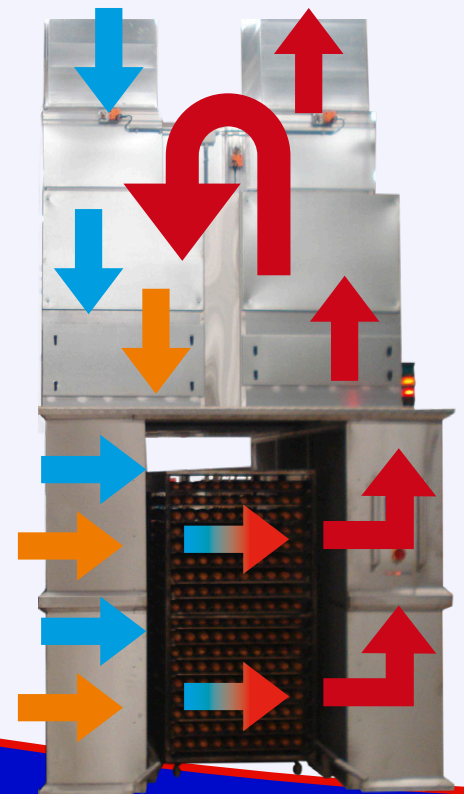


De herbruikbare filters zijn type F7 die voldoet aan de ISO 2008 - normen. Dit betekent dat 85% van het stof tot 0,4 micron vasthouden. Deze filters worden ook gebruikt om de lucht te reinigen op plaatsen waar oogchirurgie wordt gedaan. Daarmee is de HACCP -standaardisatie meer dan tevreden in de bakkerij sector.

Bakkerij koeler-enkel of dubbel rek

DOELSTELLINGEN

- Magnacool biedt u een koel aggregaat, speciaal ontwikkeld en ontworpen om gebakken producten af te koelen. Afhankelijk van de ingrediënten die in de producten worden gebruikt, wordt de koel tijd verlaagd. Op deze manier creëren we een continu bakken - koel proces.
- Het beginsel van koeling; Lucht wordt van buitenaf genomen (blauwe pijlen), gaat door inlaat filters (type F7) en wordt vervolgens gecompriëerd. Deze geforceerde lucht wordt over het product geblazen, waarbij de hitte en vochtigheid van het product (rode pijlen) worden genomen. Deze lucht wordt opnieuw gefilterd (type F7) in de uitlaat filters (gereinigde ontlading => HACCP), en gaat naar buiten. Een deel van de "verwarmde" lucht wordt hergebruikt (oranje pijlen) door het openen van kleppen en een bypass sectie. Door deze lucht opnieuw te gebruiken, heeft de inkomende lucht een perfecte mix van temperatuur, vochtigheid en aroma.
- In tegenstelling tot andere koelers nemen we lucht van buitenaf om de gebakken producten af te koelen en de verwarmde lucht naar buiten te blazen. Op deze manier wordt de warmte van de producten buiten geblazen en blijft niet in de bakkerij.



Barnsley Road, Upper Cumberworth, Huddersfield, HD8 8NR.

t +44 (0) 1159 659539 f +44 (0) 1484 603849 e info@magnacool.co.uk w www.magnacool.co.uk