

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΨΥΞΗΣ

ΠΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΠΟΥΜΑΝΣΗΣ **UV ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**



ΦΑΙΔΩΝ Α.Ε.
Βιομηχανία Ζαχαροπλαστικής

Ο θάλαμος ψύξης Magnacooler της εταιρείας Magnatech είναι μοναδικός. Μειώνει τη θερμοκρασία των ψημένων προϊόντων σας σε χρόνο μικρότερο ή ίσο με το χρόνο ψησίματος, χωρίς τη χρήση στοιχείων που θα μπορούσαν να μειώσουν την υγρασία των προϊόντων σας.

Τα μηχανήματα της εταιρείας μας είναι πολύ απλά στη χρήση, καθαρίζονται εύκολα και δεν χρειάζονται ιδιαίτερες εργασίες συντήρησης.

Μπορείτε να βρείτε όλες τις απαραίτητες πληροφορίες στο μενού Products.

Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε μαζί μας για επιπρόσθετες πληροφορίες.



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

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

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΨΥΞΗΣ

ΠΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΠΟΥΜΑΝΣΗΣ UV ΣΩΣΤΗ ΚΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



ΨΥΓΕΙΟ RACK

Ένα από τα μεγαλύτερα εμπόδια που έχει να αντιμετωπίσει η σύγχρονη παραγωγή αρτοποιειών είναι οι χρόνοι αναμονής που απαιτούνται για τη ψύξη των ψημένων προϊόντων. Οι χρόνοι αυτοί αναμονής, καθυστερούν αφενός την παραγωγική διαδικασία και αφετέρου αυξάνουν τον αριθμό του εξοπλισμού όπως καρότσια, καλούπια ψησίματος κτλ. Επιπρόσθετα μειώνεται σημαντικά ο διαθέσιμος χώρος, με αποτέλεσμα τη δημιουργία χάους. Μέχρι πρόσφατα, το πρόβλημα δεν μπορούσε να αντιμετωπιστεί και έπρεπε να γίνει αποδεκτός αυτός ο χρόνος ψύξης, ο οποίος δεν μπορούσε να μειωθεί χωρίς την ποιοτική υποβάθμιση του προϊόντος. Αυτό τώρα έχει αλλάξει. Ο Magnacooler, δημιουργήθηκε σε συνεργασία με έμπειρους αρτοποιούς με σκοπό την επίλυση του παραπάνω προβλήματος και την εξίσωση του χρόνου ψύξης με τον χρόνο ψησίματος. Η γρήγορη ψύξη των προϊόντων σας, δεν σας εξοικονομεί μόνο χρήματα, αλλά ταυτόχρονα επιμηκύνει τη διάρκεια ζωής των αρτοποιειών, καθώς δεν υπάρχει μεγάλη απώλεια υγρασίας και μειώνεται σημαντικά ο χρόνος που θα μπορούσε να επιμολυνθεί το προϊόν σας πριν τη τελική του συσκευασία.

Επισκεφθείτε το site μας στο internet, να παρακολουθήσετε το σχετικό video. Μπορείτε να συμπληρώσετε τη φόρμα επικοινωνίας και θα επικοινωνήσουμε μαζί

Μέσω της νέας οθόνης, παρέχονται πληροφορίες όπως

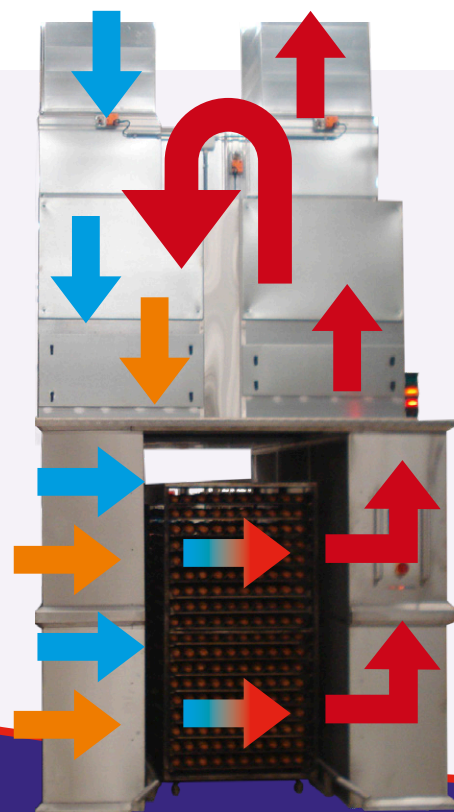
- Οι θερμοκρασίες εισόδου και εξόδου
- Η θερμοκρασία του ανακυκλωμένου αέρα
- Ο ολικός και ο εναπομείναντας χρόνος ψύξης ανά καρότσι
- Έως 6 χρονομετρητές, ανάλογα με το μέγεθος του θαλάμου
- Εικονική απεικόνιση του προϊόντος ή του προγράμματος λειτουργίας
- Η θέση των βαλβίδων



Τα φίλτρα που χρησιμοποιούνται είναι τύπου F7 (Camfil), τα οποία ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις περί υγιεινής στον τομέα των αρτοποιειών και του συστήματος HACCP.

Τα οφέλη από τη χρήση του θαλάμου Magnacooler είναι:

Ποιοτική βελτίωση των προϊόντων σας Αύξηση της διάρκειας ζωής των προϊόντων σας Μικρότεροι χρόνοι κοπής και συσκευασίας = γρηγορότερη διανομή Μείωση του χρόνου ψύξης Μεγαλύτερο βάρος τελικού προϊόντος Μείωση των κρουσμάτων ανάπτυξης μούχλας Λιγότερα βακτήρια Εξοικονόμηση χώρου στις εγκαταστάσεις παραγωγής Μικρότερη απώλεια υγρασίας Ψύξη σύμφωνα με τις βασικές αρχές του συστήματος HACCP Καθορισμένοι χρόνοι ψύξης των προϊόντων σας, χειμώνα – καλοκαίρι Μικρότερη απορρόφηση υδατμών και υγρασίας από τους τοίχους και την οροφή των εγκαταστάσεων (λιγότερα έξοδα συντήρησης) Γρηγορότερη ανακύκλωση – επαναχρησιμοποίηση των καροτσιών, καλούπιων κτλ (= λιγότερα καρότσια, καλούπια, σκευή απαιτούνται για την ίδια παραγωγή)



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

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