

SOLUTION DE REFROIDISSEMENT INNOVATIVE

DES PRODUITS PLUS EFFICACES GRÂCE À UNE UTILISATION CORRECTE DE L'AIR AMBIANT



Deux refroidisseurs de boulangerie (côte à côte)

POUR TOUS VOS BESOINS DE BOULANGERIE

Le refroidisseur de boulangerie peut refroidir efficacement une variété de produits.



Pains en moules



Pistolets



Gâteaux



Viennoiserie



Cakes



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

SOLUTION DE REFROIDISSEMENT INNOVATIVE

DES PRODUITS PLUS EFFICACES GRÂCE À UNE UTILISATION CORRECTE DE L'AIR AMBIANT



PÂTISSERIE REFROIDISSEURS

Un des plus grands obstacles dans la boulangerie moderne sont ceux des temps d'attente qui sont nécessaires pour permettre aux produits de boulangerie de refroidir. Ces temps d'attente non seulement ralentissent les temps de production mais créent également un besoin accru en chariots, plaques de cuisson et moules. De plus, cela réduit l'espace disponible, ce qui entraîne un chaos potentiel sur le lieu de travail. Jusqu'à récemment, il n'existait aucune autre façon de travailler.

C'EST MAINTENANT CHANGÉ!

- Amélioration de la qualité de vos produits.
- Rendement et durée de conservation plus importants de vos produits.
- Réduit considérablement les temps de refroidissement.
- Tranchage et emballage plus rapides pour une distribution plus rapide.
- Réduit le risque de contamination par l'air
- Résiste à la formation de moisissures.
- Plus d'espace libre dans votre boulangerie.
- Moins de perte d'humidité pour une durée de conservation plus longue.
- Refroidissement conforme aux normes HACCP.

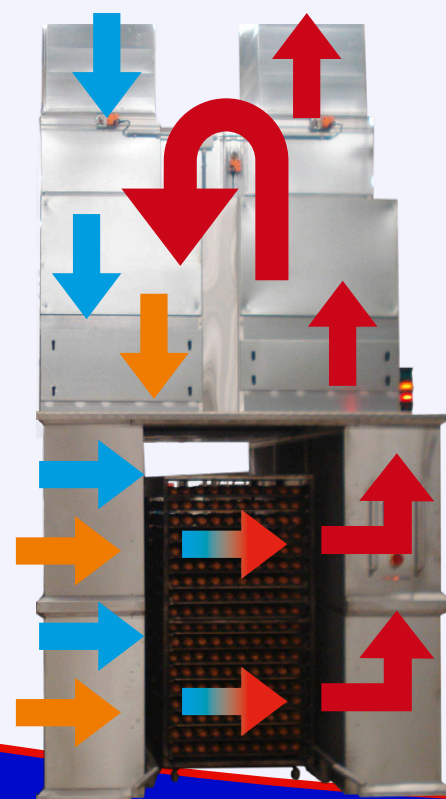


Les filtres réutilisables sont de type F7 qui correspondent aux normes ISO 2008. Cela signifie que 85% de la poussière à 0,4 micron est retenue. Ces filtres sont également utilisés pour purifier l'air dans les endroits où une chirurgie oculaire est effectuée. Avec cela, la normalisation HACCP est plus que satisfaite dans le secteur de la boulangerie.

boulangerie - simple ou double grille

OBJECTIFS

- Magnacool vous propose une unité de refroidissement, spécialement développée et conçue pour refroidir les produits de boulangerie. Selon les ingrédients utilisés dans les produits, le temps de refroidissement sera réduit. De cette façon, nous créons un processus de cuisson - refroidissement continu.
- Le principe du refroidissement; L'air est prélevé de l'extérieur (flèches bleues), passe à travers les filtres d'entrée (type F7) puis est comprimé. Cet air forcé est soufflé sur le produit, prenant la chaleur et l'humidité du produit (flèches rouges). Cet air est à nouveau filtré (type F7) dans les filtres de sortie (refoulement nettoyé => HACCP), et sort. Une partie de l'air «chauffé» est réutilisée (flèches orange) par l'ouverture des vannes et une section de dérivation. En réutilisant cet air, l'air entrant a un mélange parfait de température, d'humidité et d'arôme.
- Contrairement aux autres refroidisseurs, nous prenons l'air de l'extérieur pour refroidir les produits de boulangerie et soufflons l'air chauffé vers l'extérieur. De cette façon, la chaleur des produits est soufflée à l'extérieur et ne reste pas dans la boulangerie.



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