MIWE VC

Aus allerbestem Hause.

Um Ihnen die vielen Vorzüge der Vakuumkonditionierung in gewohnter MIWE Qualität zugänglich zu machen, haben wir die Kooperation mit einem Partner gesucht, der über solide Expertise und Erfahrung verfügt und unsere Qualitätsstandards teilt. Gefunden haben wir ihn in der Firma Cetravac (Altstätten, Schweiz), die seit Jahren als Technologie- und Marktführer im Bereich der Vakuumkonditionierung gilt. Aus dieser Kooperation heraus entstand die MIWE VC, eine leistungsfähige Vakuumkonditionierungsanlage für den rollenden Betrieb, die sich optimal in Ihre Produktionsprozesse einfügt. Spart Zeit und Energie, verbessert die Produktqualität und erlaubt Frischereichweiten, von denen Sie bislang noch nicht einmal zu träumen wagten.

Auf einen Blick

▶ Spart wertvolle Zeit

- Abkühlung von ofenheißen Produkten in wenigen Minuten auf Temperaturen unter 40 °C; Weiterverarbeitung (z.B. schneiden, bestreichen, füllen, verpacken und kommissionieren) ohne lange Standzeiten möglich.
- Spart (Abkühl-)Stellplatz, ermöglicht einen späteren Backstart (Nachtzuschläge!).

▶ Verbessert die Produktqualität

- Bessere Rösche und Krustenstabilität, mehr Feuchte in der Krume.
- Volumenzuwachs, erheblich verbesserter, gleichmäßigerer Lift (beispielsweise bei Plunder- und Blätterteigprodukten mit schweren Füllungen).

▶ Verlängert den Frischehorizont

- Verpackt lassen sich vakuumkonditionierte, halbgebackene Waren bei Raumtemperatur bis zu 4 Tage bevorraten und abbacken – ganz ohne Speziallogistik nebst Stromkosten und ohne Abstriche bei der Produktqualität.
- Bei gekühlter Lagerung verlängert sich der Frischehorizont um weitere 2-3 Tage.
- Erhebliche Einsparung bei den Energiekosten sowie bessere Versandplanung.

▶ Kapazitätsgewinn bei gleichzeitiger Kostenersparnis

- Je nach Produkt lässt sich bei nachfolgender Vakuumkonditionierung die Backzeit für (halb)gebackene Ware um bis zu 30% reduzieren. So gewinnen Sie ohne zusätzliche Investitionen ein gutes Viertel Backofenkapazität hinzu.
- Gleichzeitig verringert sich der Bedarf an TK-Fläche und Kältetransporten und die damit verbundenen Energiekosten.

▶ Auch sonst rundum gelungen

- Flexibel: Erweiterung der Vakuumkammer problemlos möglich (auf ein Volumen von bis zu drei Wagen); Kondensatorleistung lässt sich auch nachträglich noch anpassen. Der Kühlwasserkreislauf wird optimal auf Ihre Bedürfnisse angepasst.
- Hygienisch: Vakuumkammer mit glatten Oberflächen und Kondensatablauf zur einfachen Reinigung.
- Wartungsfreundlich: Einfache Demontage der Rohrleitungen bei Wartungsarbeiten.
- Barrierefrei: Ebenerdiges Einfahren der Wagen in die Vakuumkammer.
- Platzsparend und leise: Geringer Platzbedarfes bei minimaler Geräuschbelastung.
- Einfache Bedienung: Bewährtes Bedienkonzept mit SIEMENS S7 Steuerung und der erprobten MIWE Bedienlogik.

Die Vorteile der Vakuumkonditionierung sind immens:
Von dieser verblüffenden Technologie profitieren Sie hinsichtlich Produktqualität, Logistik und Energieeinsparung.

Worauf warten Sie noch?

MIWE VC	**VC 11L**	**VC 12L**	**VC 13L**
Stikkenwagen im Längseinschub	1	2	3
Maximales Blechmaß in cm	58 x 98	58 x 98	58 x 98
Türen	1	1 oder 2	1 oder 2
Innenmaße in cm (B x T x H)	72 x 110 x 196	72 x 215 x 196	72 x 325 x 196
Außenmaße in cm (B x T x H)	226 x 158 x 261	226 x 253 x 273	226 x 363 x 273
Anschlussleistung in kW	18,5	20	21,5
Druckluft in bar / SLM	6 / 360	6 / 360	6 / 360
Elektrischer Anschluss	Standard 3x400 (PE/N)	Standard 3x400 (PE/N)	Standard 3x400 (PE/N)

MIWE Michael Wenz GmbH · D-97450 Arnstein · Telefon +49-(0)9363-680 · e-mail: contact@miwe.de · **www.miwe.com/vc**

© MIWE · PI VC/de/1901 · Technische Änderungen und Weiterentwicklungen vorbehalten. Abbildungen können Sonderausstattungen enthalten.