

GLAVATEC®

ENGINEERING AG



Kompakte Vakuum-Kühl-Technologie
für Bäckerei, Konditorei und Gastronomie



Grössere Brötchen backen

- Kompaktsystem
- Automatisiert
- Selbstreinigend
- **Swiss made!**



Logistik

- Grosse Platzeinsparung
- Sofortige Verpackung erhöht Qualität und Haltbarkeit
- Temperaturkontrollen entfallen
- Weniger Verpackungs- und Transportschäden
- Versand in Wagen und Transportbehältern



Lagerungsmöglichkeiten für Halbback-Produkte

- Raumtemperatur
- Gekühlt bei 5° C
- Tiefgekühlt bei -20° C



Ladenbacken von Halbback-Produkten

- Kürzere Backzeit von ca. 5 min.
- Weniger Volumen-, Gewichtsverlust und Austrocknung
- Weniger Überschusswaren

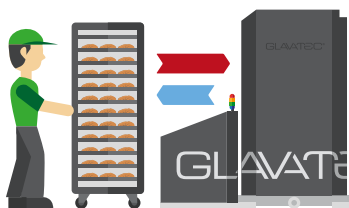


Ansicht Vakuumkammer eintürig



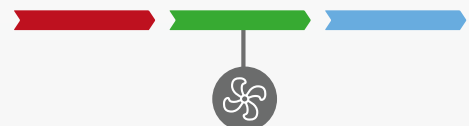
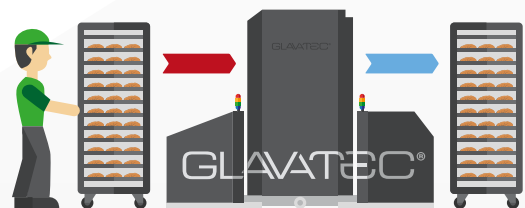
Ansicht Vakuumkammer zweitürig

Ein- oder zweitürige Vakuumkammer



Eintürig

Der Stikkenwagen wird automatisch von der gleichen Seite beladen und entladen



Zweitürig

Der Stikkenwagen wird automatisch durch die Vakuumkammer geführt

“

Ich habe mich mit der Vakuumtechnik schon seit Jahren auseinandergesetzt jedoch zugewartet, da die Technik für mich noch nicht ausgereift war. Mit der Vakuum-Kühl-Anlage der Glavatec AG sind meine hohen Erwartungen erfüllt worden. Die kompakte und automatisierte Anlage liess sich problemlos in den Produktionsablauf integrieren und ist sehr einfach zu bedienen, was von den Mitarbeitern sehr geschätzt wird. Heute ist die Anlage aus dem Betrieb nicht mehr wegzudenken. Mit der neuen Anlage konnten wir die Qualität und Frischhaltung unserer Produkte nochmals steigern.

”

Koni Gabriel*Geschäftsführer Jacques Gabriel AG*

www.glavatec.ch
info@glavatec.ch

GLAVATEC® AG
Engineering
Hämmerli 6
CH-8855 Wangen SZ

☎ +41 55 610 44 00

