



Vacuümkoeling

Vacuümkoeling is het snelste en het efficiëntste koelsysteem voor diverse groenten- en fruitsoorten en bloemen en voor tal van toepassingen met levensmiddelen, zoals in professionele keukens. Middels de techniek van het vacuümkoelen wordt de houdbaarheid van het product aanzienlijk vergroot en het garandeert daarmee de kwaliteit van uw producten. Tegelijkertijd worden de koelkosten verlaagd en daarmee wordt vacuümkoeling nu een aanvaardbare investering voor vele kwekers, ex- en importeurs en AGF industrie.

De technologie is gebaseerd op het principe dat water eerder kookt onder lage druk. Het verdampingsproces onttrekt de energie (warmte) aan het product. Als gevolg daarvan kunnen producten worden gekoeld tot in de kern tot 1 of 2 °C binnen een tijdsbestek van 20 tot 30 minuten, we spreken dan ook van een zeer energiezuinige koelmethode. Zelfs verpakte producten met microgeperforeerde folie kunnen eenvoudig en homogeen worden gekoeld.

De snelle en uniforme koeling resulteert in een aanzienlijk langere houdbaarheid van uw producten terwijl de kwaliteit van het product superieur is ten opzichte van traditioneel gekoelde producten. Tegelijkertijd kunt u besparen op energiekosten waardoor vacuümkoeling effectiever en goedkoper is dan traditionele koeltechnologieën.



