

PRÉ-IMPRESSION:

Plus rapide, plus flexible et plus écologique



La société suisse Cetravac AG est un leader dans la technologie du conditionnement par vide d'air de produits de boulangerie. Avec son four à cuire par vide, UDO révolutionne aujourd'hui la cuisson en magasin.

Les étagères vides coûtent du chiffre d'affaires, trop de produits jetés ternissent la bonne réputation d'une entreprise qui se veut écologique. Les chaînes de magasins telles que les stations de cuisson dans les commerces sont donc confrontées à la question de savoir comment faire concorder dans la mesure du possible l'offre et la demande. Il y a deux problèmes à résoudre: le processus de cuisson doit déjà être lancé avant la demande et les chaînes de magasins tels que les commerces souffrent d'un grave manque d'employés compétents. Les mots magiques pour résoudre ces problèmes sont la numérisation, l'automatisation et un four avec étuve à vide, qui est de plus parfaitement adapté à l'intégration dans une solution d'automatisation.

L'inventeur Adolf Cermak explique les propriétés spécifiques de cette nouvelle méthode de cuisson

1) Stabilité de la forme: UDO cuit les produits pour qu'ils soient prêts à l'emploi, qu'ils soient enfournés congelés, réfrigérés ou à température ambiante. En quelques secondes, UDO refroidit ensuite les produits à une température suffisamment basse pour leur permettre de conserver la stabilité de leur forme. Tout le monde connaît les produits frais sortant des fours standard, qui sont versés d'abord dans les goulottes et ensuite écrasés par les suivants. UDO garantit la conservation de leur forme pendant plusieurs heures.

2) Occupation partielle: Même lorsque plusieurs cuissons sont lancées dans la journée et pour qu'aucun client ne se retrouve confronté à un compartiment vide, cela n'est pas toujours utile d'occuper entièrement le four. Plus les données sur les ventes effectives et espérées sont précises, plus vous pouvez gérer le four avec étuve à vide avec précision. Que ce soit en mode

automatique ou manuel, UDO cuit également dans une qualité parfaite des plaques individuelles et même des plaques garnies partiellement. Il n'y a pas de transfert de chaleur des zones inoccupées vers les produits déposés.

3) Rapidité: UDO extrait l'air des cellules de la pâte et les remplit de vapeur chaude. Elle pénètre la structure de la pâte, la rendant ainsi souple et onctueuse. La chaleur infrarouge et rayonnante produit simultanément la chaleur et le brunissement. Les deux varient selon le produit, mais toujours en un rien de temps.

4) Pas de diminution du poids du produit: Dans chaque processus de cuisson conventionnel, le produit final perd de l'humidité. En revanche, UDO apporte de l'humidité non seulement à l'extérieur du produit, mais la fait pénétrer également dans chaque cellule des produits de boulangerie et les rend ainsi durablement onctueux.

5) Pain à peine sorti du four, croustillant à la coupe: La finition du pain partiellement cuit dans

le four en magasin prend généralement tellement de temps que la capacité pour tous les autres produits devient limitée et un four supplémentaire devient nécessaire. Le principe du four par vide d'air fonctionne aussi bien et aussi rapidement pour le pain que pour n'importe quel autre produit de cuisson. La dégradation de l'amidon étant neutralisée par le processus de remouillage, le consommateur standard ne peut pas faire la distinction avec le pain qui est cuit pour la première fois. Le four refroidit légèrement le pain, afin qu'on puisse le toucher et le couper. Il stabilise simultanément la structure à l'intérieur et à l'extérieur, de sorte que les tranches ne s'étalent pas ou ne collent pas ensemble à la coupe.

6) Pizza & CO: La technologie du vide par air recomprime la structure de la pâte, même avec des garnitures épaisses, et la rend croustillante, ce que ni un four à convection ni un micro-onde ne peuvent réaliser. En outre, le four à vide est rapide et fournit les produits de boulangerie refroidis à la « température de dégustation ».

7) Click & Collect/ Food Service: Aucun autre système de cuisson/refroidissement ne permet d'emballer le pain/les viennoiseries à peine sortis du four sans phase de refroidissement supplémentaire et de les acheminer à l'expédition 5 minutes plus tard. La cuisson et le refroidissement par vide d'air ultra rapides dans un seul et même appareil représentent la formule magique pour un succès commercial optimal dans ce domaine.

Le four par vide d'air UDO est disponible en divers modèles et tailles, en fonction du profil de besoins. Dans une optique de numérisation et d'automatisation de l'ensemble du processus du point chaud boulangerie, à partir de l'entrepôt jusqu'à la présentation à la vente, la commande du four peut être intégrée directement dans la commande globale du processus. Cela augmente l'efficacité et évite aux utilisateurs tout problème d'interface.

