Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

13.08. 2020

Durrer stellt die schnellste Kühlmethode überhaupt vor

Von Durrer Spezial...



Bild Rechte
Durrer Spezialmaschinen AG / Kamil Poplawski

Schweizer High-Tech aus dem Hause Durrer
Spezialmaschinenbauer lanciert eigenen Vakuumkühler

(Immensee)(PPS) **Knusprige, haltbare Brötchen: Das wollen die KonsumentInnen. Hohe Effizienz in der Backstube: Das wollen die Gewerbe- und Industriebäckereien. Für beides sorgt die Vakuumkühlung. Die Durrer Spezialmaschinen AG verfügt über langjährige Erfahrung in diesem Bereich. Nun lanciert sie das erste Modell unter eigenem Namen. Dieses überzeugt auch mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.**

Die Geschichte der Durrer Spezialmaschinen AG geht zurück bis ins Jahr 1949. Sie hat sich als innovatives Unternehmen einen Namen gemacht. Heute liefert sie hoch entwickelte, individuell gefertigte Maschinen in die ganze Welt. Seit einigen Jahren gehört die Vakuumtechnologie zu den Spezialgebieten von Durrer. Neben Vakuumkühlungen werden in Immensee, im Herzen der Schweiz, auch Vakuumtrockner und Vakuum-Schweissanlagen für die Medizinal- und Sensortechnikbranche entwickelt und gefertigt – alles vor Ort und unter einem Dach.

Viele Jahre lang hat Durrer Vakuumkühl-Anlagen für die Firma Aston Foods entwickelt und produziert. Die Vakuumkühlung hat nicht nur den Vorteil, dass sie Gebäck besser macht, sie erhöht die Effizienz in der Backstube deutlich. Das schätzen die Abnehmer dieser Anlagen. Die besonderen Pluspunkte von Durrer sind das grosse Know-how und die jahrelange technologische Erfahrung. Durrer liefert persönlich, übernimmt die Montage vor Ort und die Inbetriebnahme. Dazu kommt eine zuverlässige Servicebegleitung über die gesamte Lebensdauer der Anlage – weltweit und durch Fachleute, die deren Funktionsweise wirklich kennen.

Gross steht der Name Durrer auf den neuen Vakuumkühlern. Schweizer Qualität bestimmt nicht nur die Technologie. Das Design wurde in Zusammenarbeit mit professionellen Industriedesignern entwickelt und macht in jedem Fall eine gute Gattung.

Durrer Vakuumkühler gibt es als Standardvariante oder als massgeschneiderte «Customized Version» – ohne Aufpreis notabene. Sie sind mit der allerneuesten Pumpentechnologie ausgerüstet. Die Vakuumpumpe COBRA NX kommt von der Firma Busch, dem Weltmarktführer und langjährigen Partner von Durrer. Die Pumpenleistung wird jeweils auf die Vakuumkammer abgestimmt. So lassen sich die Vakuumkühl-Anlagen vor Durrer rundum auf individuelle Bedürfnisse in der Backstube anpassen.

https://durrer.com/vakuum

Über die Organisation:

Durrer Spezialmaschinen AG – aus der Zentralschweiz in die ganze Welt
Das Familienunternehmen hat seinen Sitz in Immensee. Neben dem ursprünglichen Spezialgebiet Grafische Maschinen liegt der Fokus auf hoch entwickelter Vakuumtechnologie, unter anderem für die Bäckerei- und die Medizinaltechnikbranche. Innovationsfreude und das Interesse für neue technologische Entwicklungen gehören zur Unternehmens-DNA. Durrer-Maschinen tragen heute weltweit zu effizienten Produktionsabläufen und optimierten Prozessen bei.

Pressekontakt:

Durrer Spezialmaschinen AG
Kamil Poplawski (Marketing)
Calendariaweg 2
6405 Immensee

E-Mail: marketing @ durrer.com
Tel: +41 41 854 42 22

Kategorie
Industrie & Bau & Immobilien

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/durrer-stellt-die-schnellste-kuehlmethode-ueberhaupt*