

# Vacuum Cooling Les services

Depuis nos bureaux, nous offrons un service complet à tous les utilisateurs d'équipements de refroidissement par le vide, au niveau **européen**.  
**Associé** à nos partenaires, nous garantissons une gamme de maintenance complète et une assistance spécialisée.

## Maintenance / Dépannage

Il est essentiel de réaliser une maintenance régulière de son équipement de refroidissement par le vide. Cela réduit les temps d'arrêt imprévus et augmente la durée de vie de l'équipement.

## Assistance

Weber propose une assistance dépannage sur site et à distance. Grâce à un contrat de maintenance, vous avez l'assurance de coûts faibles et d'un temps de réponse rapide.

## Reprise

Nous pouvons prendre en charge une remise à neuf complète de votre ancien refroidisseur par le vide, y compris pour une mise à jour. Nous pouvons également échanger votre ancienne machine contre un tout nouveau refroidisseur par le vide Weber.

## Locations

Weber propose une large gamme de refroidisseurs par le vide en location pour la production, la recherche et le développement.

## Courtage

Vous avez un refroidisseur par le vide d'occasion à vendre ou vous en cherchez un ? Weber possède une expertise dans la mise en relation de refroidisseurs par le vide d'occasion.

Pour plus d'informations: [service@webercooling.com](mailto:service@webercooling.com)



# Une offre complète pour le refroidissement par le vide des produits frais

Weber Cooling, leader mondial du Refroidissement par le vide. Nos solutions pour :



## APPLICATIONS POUR PRODUITS FRAIS

Légumes & herbes  
Fleurs et chaîne du froid | Gazon et compost



## APPLICATIONS ALIMENTAIRES

Pain et pâtisserie  
Alimentation & Cuisine | Riz & Sushi



## Les entreprises du Weber Group

**Weber Cooling B.V.**  
**WESTERN EUROPE & INTERNATIONAL**  
The Netherlands  
+31 884 256 250  
[europébv@webercooling.com](mailto:europébv@webercooling.com)

**Weber Cooling Europe Kft.**  
**EASTERN EUROPE & SERVICE CENTER**  
Hungary  
+36 309 926 048  
[europékft@webercooling.com](mailto:europékft@webercooling.com)  
[service@webercooling.com](mailto:service@webercooling.com)

**Thermo Réfrigération**  
France  
+33 243 381010  
[contact@thermorefrigeration.com](mailto:contact@thermorefrigeration.com)

**Weber Cooling China Ltd.**  
**PRODUCTION & CHINA SALES**  
+86 2150 6890 19  
[info@webercooling.cn](mailto:info@webercooling.cn)

**Weber Cooling Asia Ltd.**  
**ASIA-PACIFIC**  
Hong Kong  
+852 5803 0317  
[asia@webercooling.com](mailto:asia@webercooling.com)

[www.webercooling.com](http://www.webercooling.com)



vimeo

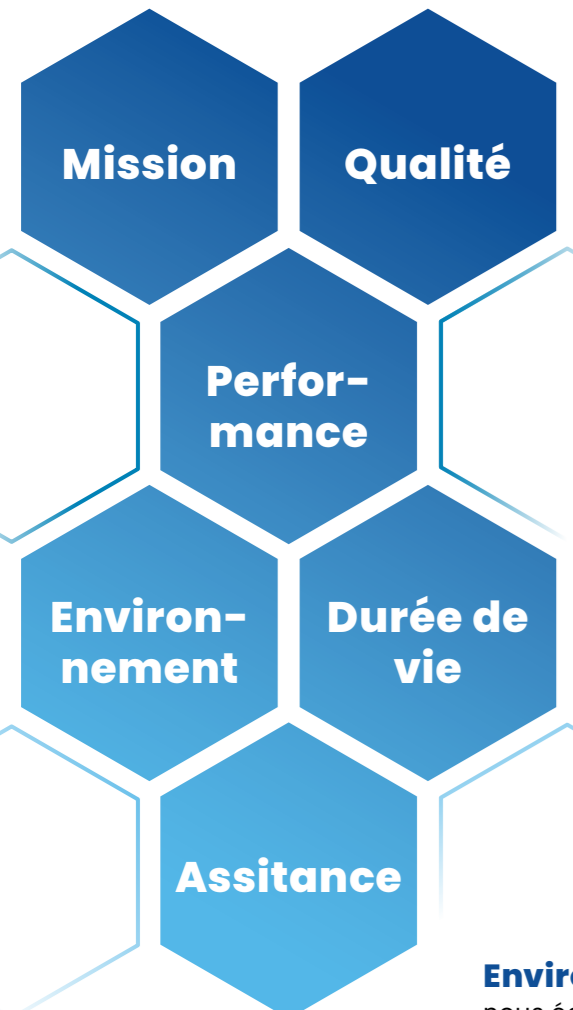


Une offre complète pour le refroidissement par le vide des produits frais

**VACUUM COOLING solutions**  
vente • location • assistance • réparations



## Leader dans le refroidissement rapide par le vide



**Mission** - Consolider notre position de leader mondial dans le refroidissement par le vide, en proposant des pré-refroidisseurs au meilleur rapport qualité-prix, associé à un service premium.

**Qualité** - Au sein de notre nouvelle usine dédiée entièrement au refroidissement par le vide, nous travaillons exclusivement avec des marques premium et avec les dernières technologies de production.

**Performance** - Nous offrons le taux d'exploitation le plus élevé et les cycles de refroidissement les plus rapides. De 10 à 15 minutes pour les légumes verts délicats avec un minimum de puissance.

**Environnement** - Grâce à notre technologie de refroidissement, nous économisons jusqu'à 70 % sur le réfrigérant. Nous avons standardisé l'utilisation du R32, respectueux de l'environnement et abordable. L'utilisation des réfrigérants à zéro GWP est optionnel.

**Coût total d'exploitation** - Nous garantissons le coût total de d'exploitation le plus bas, grâce à notre design intelligent et à notre coût de maintenance réduit. Notre approche modulaire assure une productivité optimale.

**Assistance** - Depuis nos bureaux en Europe, nos distributeurs centralisent et assurent l'ensemble des demandes d'assistance de refroidisseurs par le vide.



## Weber Vacuum Coolers – Le meilleur choix pour les exploitants

### LE VIDE

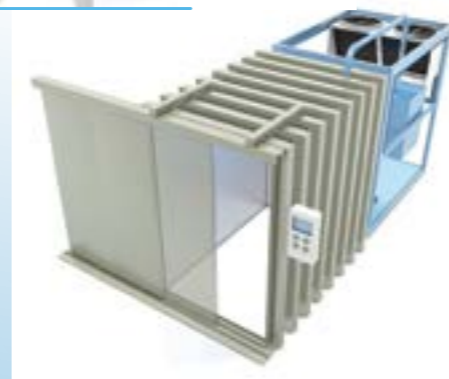
Weber utilise les compresseurs rotatifs BUSCH R5 305D pour leur fiabilité et leur rentabilité. Pour des opérations en continue, 24h/24, 7j/7, ils proposent comme alternative, des pompes à vis qui requièrent un minimum de maintenance.

### LE REFOIDISSEMENT

Notre technologie de refroidissement garantie la meilleure efficacité de refroidissement en économisant sur le réfrigérant. Notre partenaire Aermec (IT) nous offre des performances de refroidissement supérieures.

### LES CONTROLES

Le logiciel WeCool offre une excellente expérience utilisateur. La protection contre le gel et le dépannage intelligent font partie de l'offre standard. Weber utilise les dernières plateformes de Siemens et Unitronics.



### L'agriculture verticale en intérieur

Ce marché innovant exige des solutions de haute qualité et des chambres sur-mesure. Elles sont disponible en acier inoxydable, sur demande. Weber est fournisseur de nombreux producteurs au niveau mondial.



### Une gamme complète

Des chambres avec chargement frontal pour une ou deux palettes. Pour une installation simple, Weber propose une solution Plug & Play ou un système de structure modulaire pour un maximum de flexibilité lors de l'installation.



### Des systèmes dernière génération

Nos solutions peuvent accueillir jusqu'à 12 palettes industrielle ou européenne, en configuration chambre double. Un réel gain de place, pour gagner en efficacité et en flexibilité.



### Les solutions Weber XL

Pour refroidir de très grands volumes de produits frais, nos solutions XL avec chargement frontal sont de plus en plus populaires. Construites selon vos spécifications, nous vous garantissons la capacité la plus élevée.



### Niveaux de performance

**Produits délicats** – herbes, champignons, micro-pousses et germes peuvent être refroidis très rapidement (entre 10 à 15 min.) avec des besoins énergétiques limités.

**Légumes-feuilles** – Tous les légumes-feuilles sont faciles à refroidir, entre 10 et 20 minutes, selon leur taille dans la chambre sous vide et la puissance de refroidissement choisie.

**Laitue iceberg** – De façon économique, de grands volumes peuvent être réfrigérés (entre 15 à 25 min.). Nous proposons des solutions standards pouvant refroidir jusqu'à 50 palettes par heure !

**Gazon et compost** – Ici, cette technologie offre les meilleurs avantages, avec une capacité de refroidissement réduite. Le pré-refroidissement peut être réalisé en seulement 25 à 35 minutes.

**Légumes à structure compacte** – brocoli, haricot, chou. Le refroidissement de ce type de produits requiert du temps. Le refroidissement le plus efficace et économique peut être réalisé en utilisant la fonction refroidissement modéré entre 30 à 40 min.