



Weber / Vacuum Cooling

Nos solutions intelligentes et abordables pour l'univers du **Pain et de la Boulangerie**



**Thermo
Réfrigération**

Installateur exclusif FRANCE

Tout est question d'évaporation d'eau !

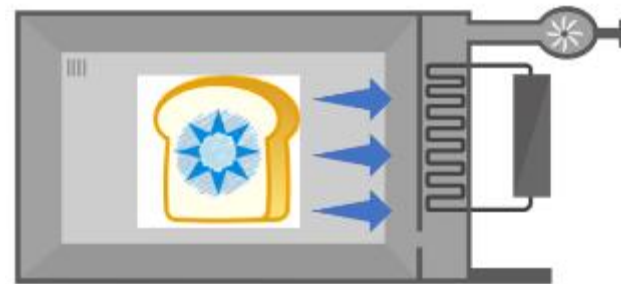
1 Cuisson


L'énergie nécessaire pour la cuisson du pain est assurée par la chaleur du four (phénomène d'évaporation d'eau par la chaleur).



2 Refroidissement par Vacuum

La baisse de la pression atmosphérique dans le caisson provoque une évaporation d'eau qui génère une cuisson, puis un refroidissement en fin de cycle.





Les avantages du Vacuum Cooling pour la boulangerie

Ce procédé augmentera la **productivité**
de votre activité.

Il améliorera la **qualité** de vos produits.

Il prolongera la **durée de conservation**
de vos produits.

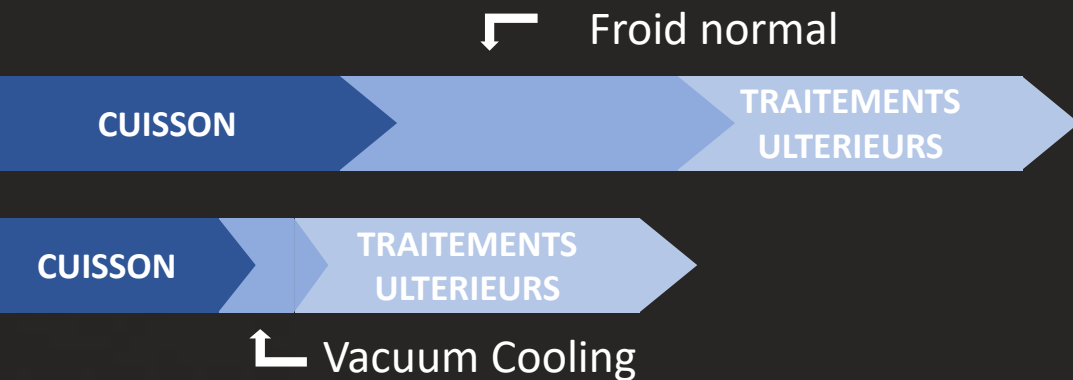


Thermo
Réfrigération

WEBER
COOLING

Productivité

- ❖ Un temps de cuisson réduit -> un meilleur rendement jusqu'à 40 %
- ❖ Un refroidissement en seulement quelques minutes ! -> soit plusieurs heures par jour
- ❖ Moins d'espace dédié à la réfrigération -> moins de grilles et chariots immobilisés pendant le refroidissement
- ❖ Consommation électrique réduite
- ❖ Meilleure stabilité du produit



Qualité



Croûte fine parfaite

Grâce à un temps de cuisson plus court à des températures plus élevées

Texture de la mie optimale (souple)

Grâce à l'effet de capillarité qui égalise la structure cellulaire

Forme et volume optimisés

Le Vacuum annule « l'effet de gravité »

Force

Avec une croûte croustillante directement après la cuisson

Les produits les plus adaptés pour le Vacuum Cooling :

Réfrigération
Vacuum

Froid
Normal



Petits pains hamburgers

- Cuisson plus rapide de ~20%
- 2 à 3 min de refroidissement par Vacuum
- Forme parfaite
- Rapide à emballer

Les produits les plus adaptés pour le Vacuum Cooling :

Réfrigération
Vacuum

Froid
Normal

Pain moulé



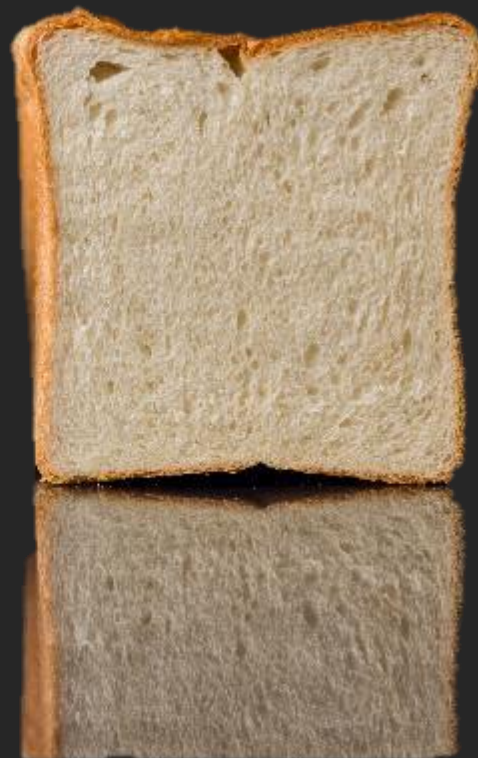
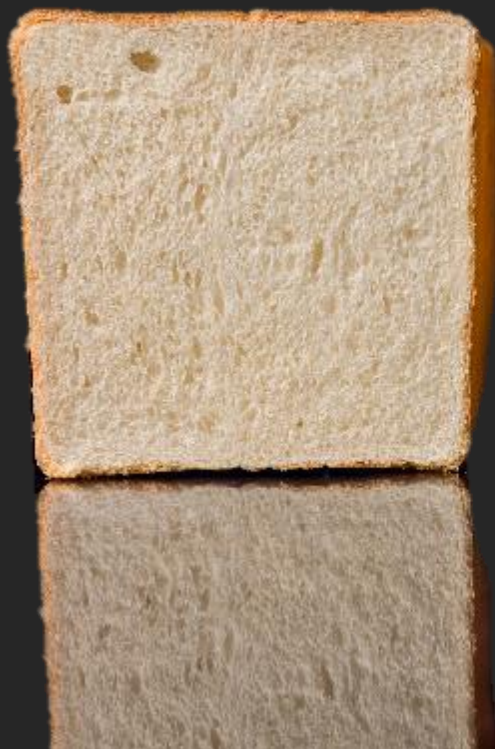
- Cuisson plus rapide de 20 à 40%
- 3 à 4 min de refroidissement par Vacuum
- Volume optimisé

Les produits les plus adaptés pour le Vacuum Cooling :

Réfrigération
Vacuum

Froid
Normal

Pain à sandwich



- Cuisson plus rapide de 20 à 40%
- 3 à 4 min de refroidissement par Vacuum
- Volume optimisé
- Démoulage rapide après refroidissement

Les produits les plus adaptés pour le Vacuum Cooling :

Réfrigération
Vacuum

Froid
Normal



Croissants

- Cuisson plus rapide de 25 à 30%
- 2-3 min de refroidissement par Vacuum
- Volume maximisé
- Croustillance prolongée

Durée de conservation & Fraîcheur

- ❖ Une **croustillance** des produits significative tout au long de la journée
- ❖ Une **fraîcheur** prolongée des produits sur la semaine
- ❖ Une activité bactériologique réduite à long terme



Thermo
Réfrigération

WEBER
VACUUM COOLING

Pourquoi nous faire confiance ?



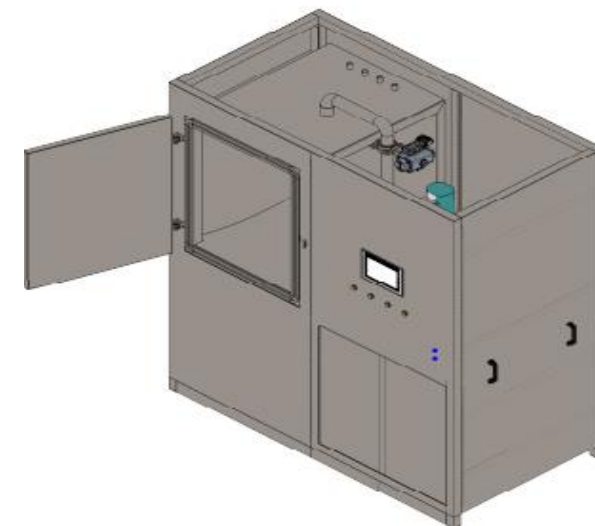
Un Maître boulanger

Spécialiste avec une expérience à l'échelle mondiale



Des centres de test WEBER

Des partenaires avec d'excellents centres de formation



Refroidisseurs test

Tester est la meilleure façon de valider les essais



Michel Schröder

Maître Boulanger

« L'univers de la Boulangerie est ma passion.
La créativité et la recherche de qualité m'animent au quotidien.
Le Vacuum Cooling ouvre de nouvelles possibilités. »

Membre de l'équipe allemande **boulangérie^{team}**
Champion du Monde "Bread in the City"
Champion d'Europe "Coupe de Boulangerie"
Premier prix au concours international "Bread
in the City" (Sigep - IT)
Spécialiste du levain et des viennoiseries

Nous contacter

Siège social

ZI du Puits
72500 Luceau
+33 (0) 2 43 38 10 10



**Thermo
Réfrigération**



Nos agences

Agence Angers

ZAC du Moulin Marcillé
49130 Les Ponts de Cé
+33 (0) 2 41 69 77 77

Agence Saumur

ZA St Lambert
49400 Saumur
+33 (0) 2 41 667 29 24

Agence Orléans

700 Rue Léonard de Vinci
45400 Semoy
+33 (0) 2 38 61 11 73

Agence Montauban

239 Avenue du Danemark
82000 Montauban
+33 (0) 5 32 64 00 47

contact@thermorefrigeration.com

www.thermorefrigeration.com