

Pressemitteilung

24.01.2018

MIWE weitet Smart Engineering-Portfolio aus

Jetzt auch Vakuumkonditionierung in der Produktion mit Kooperationspartner Cetravac

Arnstein, Januar 2018. Schon heute steht der Name MIWE für eine hochprofessionelle Backstubenplanung und die kundennahe Realisierung komplexer Fertigungsprozesse. Um den immer stärker ausdifferenzierten technologischen Anforderungen ihrer Kunden noch breiter entsprechen zu können, nimmt die Arnsteiner MIWE GmbH ein weiteres Produktionsverfahren fest in ihr Engineering-Portfolio auf: die Vakuumkonditionierung von Backwaren. Damit baut MIWE seine Kernkompetenz, die allen klimatisierenden Prozessstufen des Backens (Gären, Kühlen, Frosten, Backen) gilt, an zentraler Stelle weiter aus. Vakuumkonditionierung in der Produktion bringt für den Anwender eine ganze Reihe von Vorzügen mit sich. Sie ermöglicht zum einen – bei gleichem Bräunungsgrad und gleicher Stabilität – einen deutlich kürzeren Backprozess; daher verbleibt nach der Konditionierung auch mehr Feuchtigkeit in der Krume.

Sie erlaubt zweitens eine sehr viel raschere Abkühlung (und damit auch Weiterverarbeitung) gebackener Produkte. Eine Charge, die mit ca. 90 – 98 °C aus dem Backofen kommt, braucht mit der neuen Technologie lediglich 2 bis 5 Minuten, um auf ca. 35 - 40 °C abgekühlt zu werden. Zur Beschleunigung der Prozesse kommen eine deutlich längere Haltbarkeit und eine verbesserte Lagerfähigkeit hinzu. Vorgebackene Produkte erreichen mit der Vakuumkonditionierung einen Lagerhorizont bei Raumtemperatur oder gekühlt von 3 bis 7 Tagen. Aber auch das Produkt selbst profitiert, z.B. mit verbesserter Rösche, optimiertem Volumen, verbessertem Lift und besserer Formstabilität.

Um all diese Vorzüge den eigenen Kunden in gewohnter Qualität zugänglich zu machen, hat MIWE die Kooperation mit einem leistungsfähigen Partner gesucht, der die für MIWE geltende, unbedingte Konzentration auf das optimale Kunden-/Backprodukt und auf einen reibungslosen Produktionsfluss in allen Punkten teilt. Gefunden hat MIWE diesen Partner in der Firma Cetravac mit Sitz in Altstätten (Schweiz). Cetravac gilt seit Jahren in der Branche sowohl in Deutschland als auch in den internationalen Märkten als Marktführer im Bereich der Vakuumkonditionierung, wie zahlreiche Referenzinstallationen in namhaften Betrieben zeigen. Cetravac selbst wird weiterhin kundenspezifische, industrielle Anwendungen der Vakuumtechnologie konzipieren. Die Zusammenarbeit mit MIWE konzentriert sich hingegen auf so genannte Batch-Anlagen mit Kammergrößen für bis zu drei Backwagen. Sie gilt ab sofort. Wer perfekt integrierte Systemlösungen und komplette Fertigungskonzepte aus einem Guss sucht, hat nun also einen guten Grund mehr, sich vertrauensvoll an MIWE zu wenden.

MIWE Michael Wenz GmbH

MIWE wurde 1919 von Michael Wenz im fränkischen Arnstein gegründet. Das Unternehmen ist weltweit bekannt für seine Kompetenz und Erfahrung im Bereich klimatisierender Prozessstufen des Backens, der Automatisierungstechnik, sowie dem Anlagenbau. Als Erfinder des Sicht- und Duftbackens, d.h. des Backens im Laden, revolutionierte MIWE ab den

70er Jahren den Backwarenmarkt. Seit 2002 wird das stetig expandierende Unternehmen nun bereits in der dritten Generation von Sabine Michaela Wenz geführt. Mit acht Tochterunternehmen (in den USA, Kanada, Russland, Österreich, Frankreich, Italien, Singapur und der Schweiz), sowie 40 Vertretungen ist MIWE mittlerweile zu einer internationalen Größe angewachsen.

Weitere Informationen finden Sie unter www.miwe.com.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

MIWE Michael Wenz GmbH

Dr. Monika Eller

Michael- Wenz-Straße 2 – 10

97450 Arnstein

Tel: 09363 – 688716

Email: m.eller@miwe.de