

DEBAG - Blitzfrostersystem

Die „Problemzonen“ beim Abkühlen von Teiglingen oder Fertigware ... hier scheitern oft herkömmliche Kühlsysteme

- Ofenheiße Ware - führt regelmäßig zu schneller Verdampfervereisung verbunden mit Leistungsminderung oder Abtaupausen
- um diesen Effekt zu mindern lässt man die Ware z.T.vor Einbringung in den Schocker auf 70°C abkühlen – doch hier wirkt bereits Regradation (Alterung)
- Voll –oder $\frac{3}{4}$ garige Teiglinge „schrumpfen“ beim Abkühlen durch Lösung des CO² im Teigwasser
- Verbunden mit wenig leistungsfähiger Kühltechnik – und/ oder ungeeigneter Luftführung leidet die Qualität

→ **Es geht auch anders ...**
DEBAG - Blitzfroster - Systeme

DEBAG - Blitzfrostersystem



Charakteristik BF – E 1.250

- Temperaturbereich
-18 °C +90°C
- Fassungsvermögen
1 Stikkenwagen bzw. 250 kg Teig
- Stellfläche 2,2 m²
- Anschlusswert 14,9 kW

Blitzfroster - hohe Kühlleistung durch **spezielle Luftführung analog dem MONSUN - System. Schnellkühlen bzw. Blitzfrost**en von **ofenheißer Ware** ermöglicht Qualitätssteigerung gegenüber herkömmlichen Schockfrostersystemen durch **Verringerung der Ausbackverluste. Kein Unterschied mehr zwischen blitzgefroreter, aufgetauter zu ungefroreter ofenfrischer Ware.** Das Blitzfrostersystem ermöglicht **ständig schnellen Zugriff auf das gesamte Angebotsspektrum, Erhöhung der Eigenfertigung, Optimierung der Logistik** und des Handlings sowie **Verringerung der Nacharbeit.** Komplett aus rostfreiem Edelstahl. Temperaturbereich **+90 °C ... +3 °C (Schnellkühlen); +90 °C ... -18 °C (Blitzfrost**en). Lieferung des Schrankmodells steckerfertig.

DEBAG - Blitzfrostsysteem



Blitzfroster - Steuerung –

Ein intelligentes Elektroniksystem erfasst die eingeführte Produktmenge, deren Dicke, Temperatur und die thermische Belastung und stellt dementsprechend die Lufttemperatur und die erforderliche Leistungsstufe unter Vermeidung von unnötigen Stromverbrauch ein.

DEBAG - Blitzfrostsysteem

Zwei Geräte in Einem - Schnellkühlen & blitzartiges Frosten

Bisher kennt man nur das Schockfrostern. **Produkte**, die nur abgekühlt werden müssen, **werden nicht professionell behandelt.**

Hierfür sollte ein **echter Schnellkühler** eingesetzt werden, der die backofenheißen Produkte in kürzester Zeit auf bis zu +3°C abkühlt.
Die Eigenfeuchtigkeit und das Gewicht bleiben voll erhalten !

Schnellkühler und Blitzfroster ... **Ein Multifunktionsgerät wird zum unentbehrlichen Helfer in der Bäckerei und Konditorei.**

Dank dieser Technik verbessert sich die **Wirtschaftlichkeit**, weniger Ausschuss, geringste Retouren, verringerter Zeitaufwand mit dem Ergebnis einer **sehr guten und konstanten Qualität.**



DEBAG - Blitzfrostsystem

Zwei Geräte in Einem - Schnellkühlen & blitzartiges Frosten

Gewöhnlich lässt man alle gebackenen Produkte **vor dem Versand oder dem Verkauf** bei Raumtemperatur auskühlen:

Dieses allgemein als normal betrachtete Verfahren bewirkt jedoch einen ziemlich **raschen Alterungs- und Austrocknungsprozess**, sowie einen **beträchtlichen Gewichts- und Aromaverlust**.



DEBAG - Blitzfrostsystem

Zwei Geräte in Einem - Schnellkühlen & blitzartiges Frosten

Backofenheiße Backwaren werden bei einer Raumtemperatur von 0°C in kürzester Zeit von ca. 90°C Kerntemperatur auf +6°C / +3°C schnellgekühlt.

Die **Eigenfeuchtigkeit** bleibt voll erhalten und die Backwaren behalten über lange Zeit den **Frisch – Effekt, das Aroma** und ein **Aussehen, wie soeben gebacken**.

Die Produkte sind **auch am nächsten Tag noch so frisch** wie am Vortag. Der **Gewichtsverlust** beträgt normalerweise 8% bis 12%.

Dies ist beim Schnellkühlen nicht der Fall !



DEBAG
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH

DEBAG - Blitzfrostsystem

Zwei Geräte in Einem - Schnellkühlen & blitzartiges Frostern

Blitzfrostern (schockgefrieren) heißt, dass ein Produkt in **kürzester Zeit** auf eine Kerntemperatur von bis zu -18°C gefroren wird. Die Lufttemperatur im Innenraum muss mindestens konstante -35°C / -38°C betragen.

Somit wird die Bildung der **schädlichen groben Eiskristalle** vermieden, die die delikaten Backwaren und Konditorei-Produkte qualitativ stark verschlechtern.

Das **sichtbare Ergebnis** des Blitzfrostens: die **Backwaren bleiben kross**, sensible **Sahnetorten oder Früchte stabil**. Das gilt für alle Produkte !

Das Resultat beim normalen gefrieren kennen Sie ja ...



DEBAG - Blitzfrostsystem

Ihre Vorteile:

- Hoher und konstanter Qualitätsstandard
- Weniger Gewichtsverlust, um 7% -bis 10%
- Stets verkaufsfertige Produkte
- Gezielter Einsatz des Personals
- Steigerung der Produktivität
- Rationalisierung der Arbeitsabläufe
- Maximale Hygiene
- Abbau der Anschlüsse
- Sie leben besser



Referenzbetriebe mit Blitzfrostsystm

Bäckerei Ohm / 24376 Hasselberg

Bäckerei Hagelstein / 22457 Hamburg

Gatenbröcker GmbH/ 45891 Gelsenkirchen

Bäckerei Drechsel / 02782 Seifhennersdorf:

Müllerback / 09131 Chemnitz

Bäckerei Wozniak / PL-71-027 Szczecin

Bäckerei Blühm / 68642 Bürstadt

Bäckerei Fischer / 76764 Rheinzabern

Bäckerei Zeppitz / A-9020 Klagenfurt

Bäckerei Zipf / E-35100 Gran Canaria

Pécsvaradi Aranycipó KFT / HU-7720 Pécsvásrad

