

QualityVac: Optimierung des Produktionsprozesses durch Vaakumkonditionierung

Mit dem System QualityVac bietet König eine effiziente Lösung zur raschen Stabilisierung und Kühlung von Gebäck. Die Vakuumkonditionierung verbessert nicht nur die Produktqualität, sondern verkürzt auch Prozesszeiten – ein Gewinn für moderne Bäckereibetriebe.



Mit der König QualityVac können Brote, Kleingebäck und Feingebäck zur weiteren Verwendung in nur wenigen Minuten gekühlt und stabilisiert werden. © Beigestellt

In modernen Bäckereibetrieben spielen Effizienz, Qualität und **Energieeinsparung** eine zentrale Rolle. Mit der innovativen **Vakuumtechnologie QualityVac** bietet die **Firma König** eine

ausgereifte Lösung zur Optimierung der Produktions- und Logistikprozesse – speziell für Brot, Kleingebäck und Feingebäck. Die Vakuumkonditionierung ist dabei weit mehr als eine Kühltechnik: Sie ist ein systemischer Hebel für bessere Produktqualität und effizientere Betriebsabläufe.

König QualityVac Vakuumtechnologie: Systematisch zu besserer Qualität

Das von König entwickelte Quality-Vac-System ermöglicht die rasche und kontrollierte Kühlung frisch gebackener Produkte. Innerhalb weniger Minuten werden Brote, Brötchen oder Feingebäcke stabilisiert, wodurch sie unmittelbar weiterverarbeitet, geschnitten, verpackt oder ausgeliefert werden können. Die Vakuumkonditionierung wirkt sich unmittelbar positiv auf die Produktqualität aus: Frischhaltevermögen, Rösche, Volumen und Schnittfestigkeit werden deutlich verbessert – und das auch bei glutenfreien Backwaren. Ein besonderer Vorteil ist die Reduktion der Restbackzeit. Während des Vakuumprozesses verlieren die Gebäcke bereits einen Großteil der freien Feuchtigkeit aus der Kruste. Dadurch muss beim späteren Fertigbacken im Ofen weniger Wasser verdampft werden – die Bräunung setzt schneller ein, die Backzeit verkürzt sich je nach Produkt um bis zu 30 %. Dies bedeutet nicht nur eine höhere Energieeffizienz, sondern schafft auch mehr Kapazität in der Ofennutzung.

Prozessverkürzung und Effizienzsteigerung

Der Einsatz von QualityVac ermöglicht nicht nur eine sofortige Weiterverarbeitung der Produkte, sondern bringt zahlreiche Vorteile für die Organisation des Betriebs mit sich.

Dazu zählen:

Verkürzte Backzeiten von bis zu 35 % (je nach Produkt)

Reduzierter Kühlbedarf, wodurch Equipment und Platz eingespart werden können

Senkung der Prozesszeiten, was sowohl Lohn-als auch

Energiekosten senkt

Flexible Ressourcennutzung, etwa durch kürzere Abkühlphasen und bessere Planbarkeit bei Produktionsspitzen

Vielseitige Anwendungsbereiche

Besonders in mehrstufigen Produktionsketten zeigt sich der Nutzen: Die frühere Erreichung der Schnittfestigkeit etwa ermöglicht eine schnellere Verpackung und Auslieferung, was insbesondere bei zentralen Produktionsstandorten mit Filialbelieferung relevant ist.

Die Vakuumkonditionierung mit QualityVac ist in vielen Produktionssituationen einsetzbar:

Stabilisieren: Für fertig- oder teilgebackenes Brot, Brötchen und Feingebäck

- ideale Vorbereitung für Lagerung, Transport oder Tiefkühlung.

Sofortige Verzehrbarkeit: Produkte, die nach dem Vakuumprozess eingefroren werden, sind nach dem Auftauen verzehrbereit - mit rescher Kruste und saftiger Krume.

Röscheverlängerung: Fertig gebackene Brötchen behalten länger ihre knusprige Oberfläche - ideal für Filialen.

Schnelles Abkühlen: Empfindliche Backwaren wie Panettone, Blechkuchen oder belegte Pizzen können zügig heruntergekühlt werden, um Qualitätsverluste wie Bodendurchfeuchtung zu vermeiden.

Schnittfähigkeit: Produkte wie Toast- oder Schnittbrot lassen sich nach der Vakuumkonditionierung schneller und sauberer schneiden.

Großküchen & Sonderanwendungen:

Auch für das Abkühlen von Reis, Pudding, Nudeln, Kartoffeln oder großen Kochstücken bietet das System eine Lösung mit Zeit- und Energiegewinn. Mit QualityVac hat König ein technologisch ausgefeiltes System entwickelt, das sich nahtlos in bestehende Produktionsprozesse integrieren lässt und dort sowohl die Qualität der Produkte verbessert als auch wirtschaftliche Vorteile schafft. Die Kombination aus schnell

erreichter Produktschnittfestigkeit, optimierter Backzeit und Energieeinsparung macht die Vakuumkonditionierung zu einem wertvollen Instrument für moderne Handwerks- und Industriebäckereien.

www.koenig-rex.com

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at