

VCS	Vacuum-Cooling-Solution
VCS Services	Beratung / Prozessanalysen <i>Consulting / Process Analysis</i>
VCS Lab	F&E / Labor / Schulen <i>R&D / Labor / Schools</i>
VCS Compact	Shop <i>Shop</i>
VCS Batch	Batchproduktionen / Stikken <i>Batch production / Racks</i>
VCS Inline	Inlineproduktionen / Tunnelofen <i>Inline production / Tunnel oven</i>
VCS Aftersales	Installation / Schulung / Aftersales <i>Installation / Training / Aftersales</i>



durrer

machinery & service solutions 



VCS Vacuum-Cooling-Solution

bis 80 kg Brot / up to 80 kg of bread

- Prozesszeit 4 Min.
Cycle time 4 Min.
- Kerntemperatur 35°C
Core temperature 35°C

VCS Batch

- Stikkenwagen bis 80x100x200 cm (BxTxH)
Rack up to 80x100x200 cm (WxDxH)
- Eine Euro-Norm 60x80 cm (BxT)
One Euro-norm 60x80 cm (WxD)
- Eine Tür
One door
- Eine Pumpe (950 m³/h)
One pump (950 m³/h)
- Pumpenstand ohne Umhausung für Technikraum
Pump stand without cabinet for technical room



bis 160 kg Brot / up to 160 kg of bread

- Prozesszeit 4 Min.
Cycle time 4 Min.
- Kerntemperatur 35°C
Core temperature 35°C

VCS Batch

- Stikkenwagen bis 80x170x200 cm (BxTxH)
Rack up to 80x170x200 cm (WxDxH)
- Zwei Euro-Norm 60x80 cm (BxT)
Two Euro-norm 60x80 cm (WxD)
- Zwei Türen
Two doors
- Zwei Pumpen (1'900 m³/h)
Two pumps (1,900 m³/h)
- Pumpenstand mit Umhausung für Backstube
Pump stand with cabinet for bakery

