

Bundesakademie Weinheim und Cetravac kooperieren

04.04.2018 17:53



(v.l.) Arno Tiggelbeck von Cetravac mit Felix Rommel, Norbert Klein und Bernd Kütscher von der Akademie Weinheim © Akademie Weinheim

Immer mehr Bäckereien beschäftigen sich mit den Möglichkeiten der Vakuumkonditionierung nach dem Backen. Hierbei wird in speziellen Anlagen ein Vakuum erzeugt, was die Backzeit zuvor deutlich verringern kann und dabei Energie spart. Zudem kann das Volumen der Gebäcke optimiert sowie eine bessere Formstabilität und Rösche der gebackenen Produkte gewährleistet werden. Um auch in der Meisterschule und im Seminarbetrieb die innovativen Möglichkeiten der Vakuumkonditionierung zeigen zu können, arbeitet die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim mit der Schweizer Cetravac AG zusammen. Gemeinsam wurde nun in Weinheim eine Demonstrations-Anlage in Betrieb genommen.