



Cetravac erweitert Vertriebsnetzwerk

Der Einsatz der Vakuumkonditionierung in der Bäckerei gehört gegenwärtig zu den wichtigsten Innovationen der Branche. Die Adaption dieser Technologie auf die Bedürfnisse der Bäckerei ist maßgeblich dem Kompetenz- und Marktführer Cetravac AG zu verdanken.

Das Unternehmen Cetravac AG aus Altstätten erforscht und entwickelt seit mehr als 20 Jahren maßgeschneiderte Verfahren in der Vakuumkonditionierung für den individuellen Einsatz in handwerklichen Filialbetrieben, der industriellen Frischbackwarenproduktion sowie der Tiefkühlbackwarenherstellung. Das Unternehmen zählt weltweit zu den führenden Anbietern von Anlagen und Verfahren zur Vakuumkonditionierung und greift dabei auf langjährige und internationale Erfahrung zurück. Die Kompetenzführerschaft in der Vakuumkonditionierung macht das Schweizer Unternehmen zum besten Ansprechpartner für Produktionsneubauten sowie Produktionsprozessoptimierung für die Backbranche und Backfirmen aller Grössenordnungen.


Die Cetravac AG hat nun zu Beginn des Jahres 2018 ihr Vertriebsnetzwerk durch einen starken Kooperationspartner, die MIWE Michael Wenz GmbH erweitert. Dieser Schritt ermöglicht es dem Unternehmen, dem rasant wachsenden Bedarf in Beratung und Implementierung der innovativen Vakuumtechnologie gerecht zu werden. Das kompetente Team der MIWE aus dem fränkischen Arnstein wird nun zukünftig auch für die Beratung, die Installation und den Kundenservice für das innovative Produktportfolio der Cetravac AG zur Verfügung stehen.

Die Vakuumkonditionierung in der Backwarenproduktion bringt für den Anwender eine ganze Reihe von Vorzügen mit sich. Sie ermöglicht – bei gleichem Bräunungsgrad und gleicher Stabilität des Backgutes – einen deutlich kürzeren Backprozess; wodurch im Endprodukt mehr Feuchtigkeit in der Krume bleibt und gleichzeitig Kosteneinsparungen für Energie erzielt werden.



Sie erlaubt außerdem eine sehr viel raschere Abkühlung (und damit auch Weiterverarbeitung) gebackener Produkte. Das bedeutet eine Charge, die mit ca. 90 – 98°C aus dem Backofen kommt, benötigt durch die Vakuumtechnologie der Cetravac lediglich 2 bis 5 Minuten, um auf ca. 35°C abgekühlt zu werden. Neben der Beschleunigung des Abkühlprozesses ermöglicht die Nutzung von Vakuumkonditionierung eine deutlich längere Produkthaltbarkeit und verbesserte Lagerfähigkeit. Ebenfalls können diese Vorzüge auch für halbgebackene Produkte erreicht werden. Die halbgebackenen Produkte erreichen ohne Tiefkühlung eine Lagerfähigkeit von bis zu 7 Tagen. Gleichzeitig können durch die Vakuumtechnologie Eigenschaften des Backgutes wie Rösche, Volumen und Formstabilität verbessert werden.

Bereits vor einem Jahr schloss die Cetravac AG einen ähnlichen Kooperationsvertrag mit dem österreichischen Maschinenbauer König Maschinen GmbH aus Graz. Die beiden Kooperationspartner MIWE Michael Wenz GmbH und König Maschinen GmbH konzentrieren sich schwerpunktmäßig auf den Bedarf mittelständischer und großer Handwerksbetriebe weltweit. Das Team der Cetravac AG steht den Kooperationspartnern dabei mit seinem Fachwissen kompetent zur Seite und liefert die massgeschneiderte Anlagentechnik. Darüber hinaus wird das gesamte Industriegeschäft am Standort Altstätten konzentriert. Cetravac selbst intensiviert derzeit seine eigenen Vertriebsaktivitäten durch zusätzliche Mitarbeiter.



Cetravac Gründer Adolf Cermak: «Die Partnerschaft mit diesen beiden Top Firmen bringt uns eine Marktabdeckung, die wir aus eigener Kraft so schnell nicht geschafft hätten. Auch unsere Kompetenz im turn key – Geschäft, das über unsere Schwesterfirma, die bakeXperts AG, abgewickelt wird, steigt durch die Bündelung unserer Kräfte mit diesen beiden Partnern auf ein sehr hohes Niveau.»

Die Cetravac AG ist ein Technologieunternehmen, das sich auf Anlagen zur Vakuumkonditionierung sowie Vakuumbacköfen spezialisiert hat. Hauptsitz des Unternehmens ist Altstätten (CH). Für Nachfragen und weitere Informationen: cetravac AG, Kesselbachstrasse 40, CH-9450 Altstätten, Telefon: + 41-71-520 75 50, Fax: + 41-71-520 75 51, Mail: contact@cetravac.ch, www.cetravac.ch

