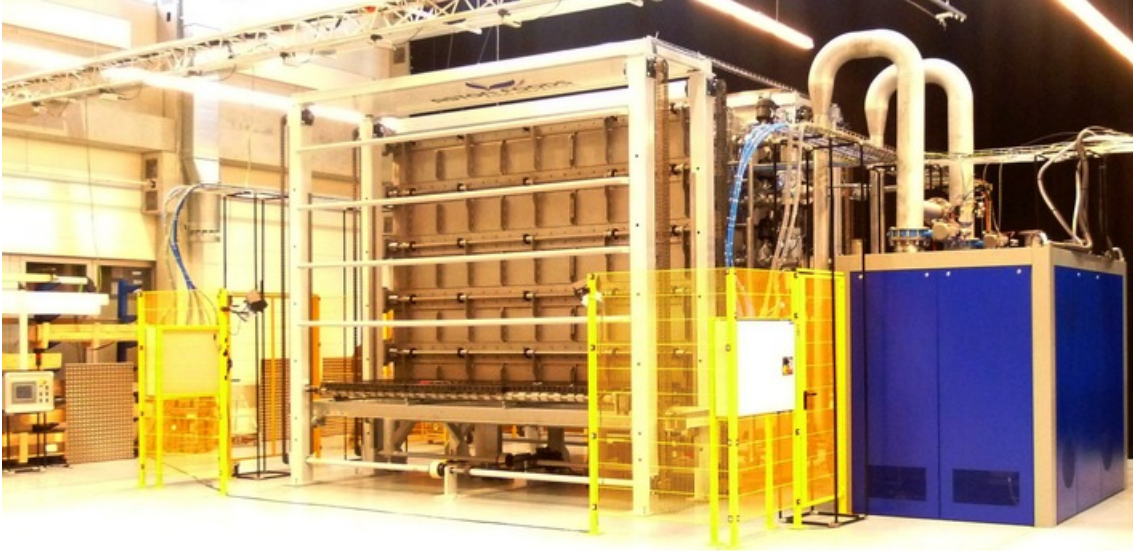


14.12.2012 - 17:09 Uhr

Aston Foods mit zukunftsweisender Weltpremiere in der Vakuumkühlung von Backwaren



Rotkreuz (ots) -

Die Zuger Weltmarktführerin stellt ihre innovative und ressourcenschonende Technologie jetzt auch für die industrielle Lebensmittelproduktion zur Verfügung.

Videomaterial: <http://www.youtube.com/watch?v=P85FUX4ECdY>

Anlässlich einer Präsentation stellte die Schweizer Aston Foods AG einer internationalen Gästeschar eine weitere Weltneuheit vor: Nachdem sich ihre Vakuumkühlung bei den mittelgrossen Herstellern auf globaler Ebene durchgesetzt hat, unterstützt die Weltmarktführerin mit ihrer patentierten Technologie nun auch die industrielle Lebensmittelproduktion. Dank der vollautomatischen «Continua» profitieren Grossbäckereien ab 2013 von den Vorteilen der kontinuierlichen Vakuumkühlung.

Nach achtzehnmonatiger Konzipierungs- und Realisierungsphase wurde am 12. Dezember 2012 der Vorhang rund um die innovative Weltneuheit der Aston Foods AG gelüftet. Mit der «Continua» unterstützt die Maschinenbaufirma aus Rotkreuz künftig auch industrielle Lebensmittelproduzenten mit ihrer patentierten Vakuumkühlanlage. «In den vergangenen paar Monaten haben wir sehr viel Energie und Know-how, personelle und finanzielle Ressourcen in die Entwicklung unserer kontinuierlichen Vakuumkühlung für Grossbäckereien investiert», weiss Patrick R. Duss. Nachdem der Gründer und CEO der Aston Foods AG seine Technologie bei mittelständischen Unternehmen rund um den Globus innert kürzester Zeit zu einem durchschlagenden Erfolg verholfen hatte, galt seine Konzentration dem Aufbau dieses Marktes - das Resultat der intensiven Arbeit heisst «Continua». Die vollautomatische Anlage für den kontinuierlichen Prozess kombiniert sämtliche Vorteile der erprobten Vakuumkühlung und ergänzt sie mit industrie-spezifischen Eigenschaften. So wird das Backgut vom Tunnel- oder vom Etagenofen dank der optischen Erkennung direkt und automatisch in die richtige Kammer geführt. Formenbrote werden nach kurzer Zeit entformt und geschnitten, die stundenlange Auskühlzeit entfällt. Auf einer Seite wird be-, gleichzeitig wird auf der anderen entladen - die Kapazität der Anlage wird ganz im Sinne maximaler Wirtschaftlichkeit jederzeit voll ausgenutzt.

Alle Vorteile bei der Vakuumkühlung

Ob vollautomatische oder Batch- Anlage: Die Vorteile der praxiserprobten Vakuumkühlung liegen auf der Hand. So lässt sich der Kühlprozess für Backgut auf rund 3 Minuten minimieren, was sich auf die Dauer des gesamten Produktionsprozesses positiv auswirkt. Neben der Reduktion der zeitlichen und personellen Ressourcen benötigt die Vakuumkühlung auch bedeutend weniger Energie als die traditionellen Verfahren. Gleichzeitig beansprucht die «Continua» im Vergleich zu Kühlschlangen und -strassen lediglich einen Bruchteil an Platz.

Dank der Vakuummammern wird ausserdem die Gefahr kontaminierter Lebensmittel eliminiert. Insgesamt gewinnt das Backgut an Volumen bei längerer Haltbarkeit und besserem Geschmack. Nachdem sich das innovative Verfahren bei kleineren und mittelständischen Bäckereien rund um den Globus durchgesetzt hat, kommen künftig auch die Kunden von Grossbäckereien in den Genuss der Technologie. «Mit der Continua bieten wir die bekannten Vorteile der Vakuummühlung einem zusätzlichen Kundensegment an. Für uns ist das ein grosser Schritt in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft», blickt Patrick R. Duss positiv nach vorn.

Über die Aston Foods AG

Als global einziges Unternehmen fokussiert die Schweizer Aston Foods AG ausschliesslich auf die kontinuierliche Verbesserung des Vakuummühlprozesses. Die innovative Technologie der Weltmarktführerin steht momentan bei führenden Lebensmittelherstellern weltweit im Einsatz. Ein Servicenetz in rund 85 Ländern garantiert die sofortige Verfügbarkeit von Ersatzteilen und Service-Leistungen für die reibungslose, ununterbrochene Produktion. Die von Patrick R. Duss im 2008 gegründete Aston Foods AG ist seit Juni 2012 eine 100%-ige Tochter der Zuger Future Finance Corporation AG.

Kontakt:

Patrick R. Duss
CEO, Aston Foods AG
Tel.: +41/58/666'06'10
E-Mail: patrick.duss@astonfoods.com

Ulrich Lauck
Regionalverkaufsleiter, Aston Foods AG
Tel.: +41/58/666'06'10
E-Mail: ulrich.lauck@astonfoods.com

Medieninhalte



Aston Foods Continua(r). Continuous Vacuum Cooling System for baked goods. Cooling time for tin bread: 3 minutes. Capacity 6500 bread loaf/hour. Footprint 18 square meters. / Further text by ots and under www.presseportal.ch. The use of this picture is for editorial purposes free of charge. Publication under source: "ots.photo/Aston Foods AG".



Patrick R. Duss, CEO Aston Foods AG, vor der Vakuumanlage. / Weiterer Text ueber ots und auf <http://www.presseportal.ch>. Die Verwendung dieses Bildes ist fuer redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veroeffentlichung unter Quellenangabe: "ots.Bild/Aston Foods AG".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100019069/100730097> abgerufen werden.