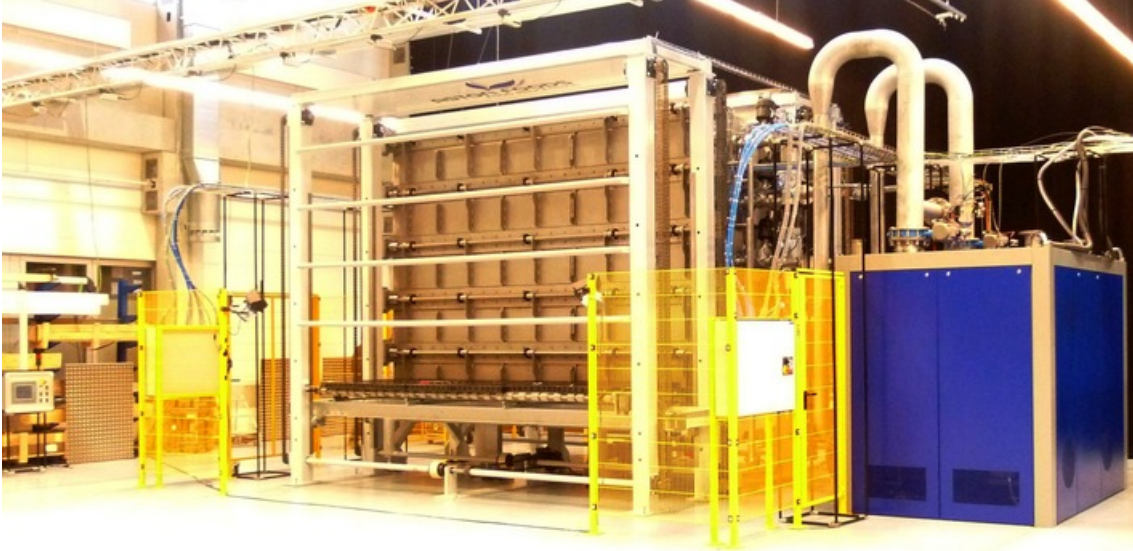


14.12.2012 - 17:09 Uhr

Aston Foods présente une innovation mondiale porteuse d'avenir dans le secteur du refroidissement sous vide de produits de boulangerie



Rotkreuz (ots) -

Le leader mondial zougois met désormais sa technologie innovante et respectueuse des ressources au service de l'industrie agroalimentaire.

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

L'entreprise suisse Aston Foods AG a dévoilé une nouvelle innovation mondiale à l'occasion d'une présentation organisée pour toute une ribambelle d'invités suisses et étrangers: après avoir su imposer le refroidissement sous vide aux moyennes entreprises orientées vers l'international, le leader mondial désire aujourd'hui épauler l'industrie agroalimentaire grâce à sa technologie brevetée. Avec la «Continua» entièrement automatique, les grandes boulangeries profiteront dès 2013 des avantages du refroidissement continu sous vide.

Au terme d'une phase de conception et de réalisation qui a duré 18 mois, Aston Foods AG a levé le voile sur sa nouvelle innovation mondiale le 12 décembre 2012. Avec «Continua», l'entreprise de construction de machines basée à Rotkreuz s'apprête à épauler également l'industrie agroalimentaire grâce à son dispositif breveté de refroidissement sous vide. «Ces derniers mois, nous avons investi beaucoup d'énergie, de savoir-faire et de ressources tant personnelles que financières dans le développement de notre système de refroidissement continu sous vide destiné aux grandes boulangeries», révèle Patrick R. Duss. Après avoir fait de sa technologie un véritable triomphe auprès des moyennes entreprises du monde entier, et ce, en un temps record, le fondateur et directeur général d'Aston Foods AG s'est focalisé sur la croissance de ce marché - un travail intensif dont «Continua» est l'aboutissement. Conçue pour un processus continu, cette installation entièrement automatisée allie tous les avantages du refroidissement sous vide aux qualités spécifiquement requises par le secteur. Ainsi, elle permet d'acheminer directement les produits de boulangerie du four-tunnel ou du four à étages à la bonne chambre grâce à un dispositif d'identification optique. Les pains moulés peuvent être démoulés puis coupés sans délai; plus besoin de patienter des heures avant qu'ils ne refroidissent! Le pain est simultanément chargé d'un côté et déchargé de l'autre: l'installation vous permet d'atteindre en permanence un seuil maximal de rentabilité.

Tous les avantages du refroidissement sous vide

Qu'il s'agisse d'installations entièrement ou partiellement automatisées, le refroidissement sous vide a fait ses preuves et offre des avantages qui parlent d'eux-mêmes. Le processus de refroidissement des produits de boulangerie est réduit à trois minutes environ, ce qui permet de limiter la durée totale du processus de production. Outre le gain de temps et la diminution des ressources personnelle qu'il permet d'obtenir, le refroidissement sous vide est considérablement moins gourmand en énergie que les processus traditionnels. En parallèle, la «Continua»

prend beaucoup moins de place que les spirales et autres lignes de refroidissement. Des chambres à vide dotées de fermetures hermétiques permettent en outre d'éliminer le risque de contamination des aliments. En définitive, les produits de boulangerie gagnent en volume et se conservent plus longtemps, le tout pour une meilleure saveur. Ce processus innovant s'est déjà imposé auprès de petites et moyennes boulangeries du monde entier: demain, ce sera au tour des clients des grandes boulangeries de profiter de cette technologie. «Avec la Continua, nous proposons à un nouveau segment de clientèle les avantages bien connus du refroidissement sous vide. Pour nous, il s'agit d'une avancée remarquable vers un avenir tout aussi prometteur», prédit Patrick R. Duss avec optimisme.

A propos d'Aston Foods AG

Entreprise suisse unique au monde, Aston Foods AG consacre exclusivement ses activités à l'amélioration continue du processus de refroidissement. Aujourd'hui, la technologie innovante de ce leader international est plébiscitée par les plus gros fabricants de produits alimentaires du monde entier. Un réseau de service actif dans près de 85 pays garantit la disponibilité immédiate des pièces de rechange et des services après-vente pour une production sans failles et sans interruptions. La société Aston Foods AG, fondée en 2008 par Patrick R. Duss, est depuis juin 2012 la filiale à 100% de la société Future Finance Corporation AG, basée à Zoug.

Contact:

Patrick R. Duss
CEO, Aston Foods AG
Tél.: +41/58/666'06'00
E-Mail: patrick.duss@astonfoods.com

Ulrich Lauck
Responsable régional des ventes, Aston Foods AG
Tél.: +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. Publishment under source: "ots.photo/Aston Foods AG".



Patrick R. Duss, CEO Aston Foods AG / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "ots.photo/Aston Foods AG".

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100019069/100730098> abgerufen werden.