



*Kältetechnik aus Meisterhand*  
Kälteanlagenbauer-Meisterbetrieb & Innungsfachbetrieb

# Vakuumm Kühlung

**WIR  
SORGEN FÜR  
FRISCHE**

## Kühlung in der Vakuummkammer

Hierbei wird die Eigenwärme der zu kühlenden Produkte genutzt.

- ❖ rascher Wärmeentzug aus frisch geerntetem Gemüse
- ❖ Abkühlprozess kann bei einer exakt eingestellten Produkttemperatur gestoppt werden
- ❖ geringere Feuchteverluste des Kühlguts gegenüber Luftkühlung
- ❖ hohe Produktqualität und längere Haltbarkeit durch schonende Abkühlung des Produkts von innen nach außen
- ❖ längere Haltbarkeit und Lagerungsfähigkeit der Produkte

❖ Zur Kühlung wird das Produkt in eine Vakuummkammer gestellt. Der Druck in der Kammer wird mit Hilfe einer Vakuumpumpe so weit verringert, dass Wasser bei Umgebungstemperatur siedet und verdampft. Die Energie, die für die Aggregatzustandsänderung des Wassers von flüssig zu gasförmig nötig ist, kommt aus der Eigenwärme des Produktes.

### Vorteil:

**Die längere Haltbarkeit und Lagerungsfähigkeit der Produkte garantiert dem Erzeuger hohe Marktchancen.**

