

The image shows a large industrial bakery oven with multiple rotating trays. The trays are filled with various breads and pastries, including round loaves, rolls, and flatbreads. The oven is made of metal and has a glass door. The text is overlaid on the image.

Weuthen Engineering GmbH

Lebensmitteltechnik-Maschinenbau

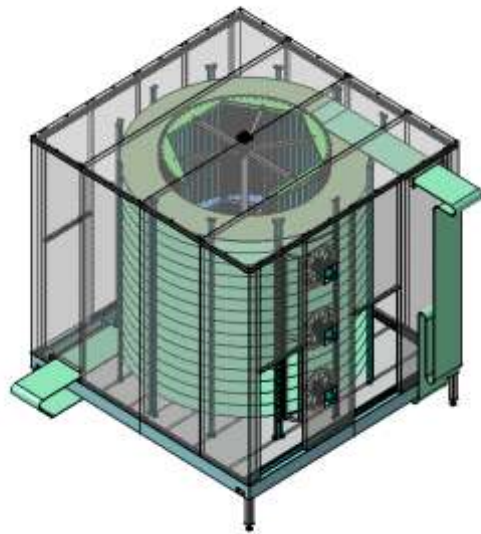
Kochen - Gären - Kühlen - Frosten

Dampfkocher / Pasteurisierer

Der Spiraldampfkocher/Pasteurisierer ist die perfekte Lösung für die Wärmebehandlung von Produkte:

- **Kochen von rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel**
- **Kochen verschiedener Fertigenüs**
- **Pasteurisieren verpackter Produkte für eine längere Haltbarkeit**
- **Vorgaren vor dem Frittieren**
- **Fertiggaren nach dem Frittieren**

Direkt expandierender Dampf und Ventilatoren mit effektivem Luftstrom sorgen für eine kurze Prozesszeit mit gleichmäßiger Temperaturverteilung über die gesamte Bandbreite und einem gleichmäßig gegarten Produkt.

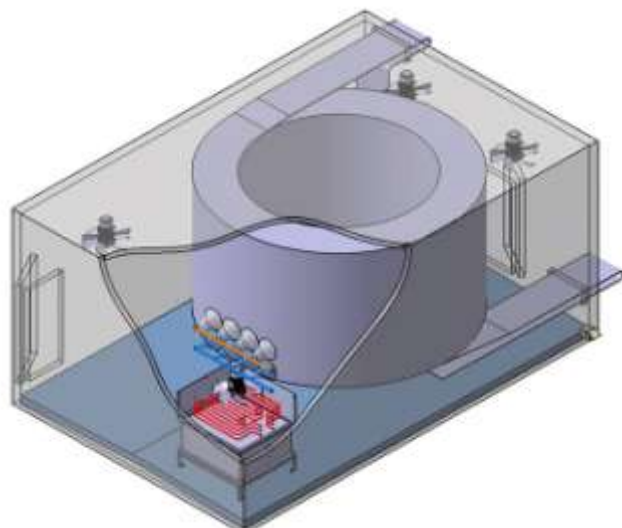


Gäranlagen

Die Spiralgärsysteme kombinieren kompakte Technik mit hocheffizientem Transport- und Wärmetauschersystem; ideal zur Verarbeitung einer breiten Palette von Teiglingen.

Die Spiralgäranlagen stehen für:

- **Hohe Leistung auf kleinstem Raum**
- **Mit oder ohne Absteifzone**
- **Kontinuierlicher Prozess**
- **Individuelles Design**
- **Kunststoff- oder Edelstahlband**
- **Integrierte Klimatisierung und Dampferzeugung**

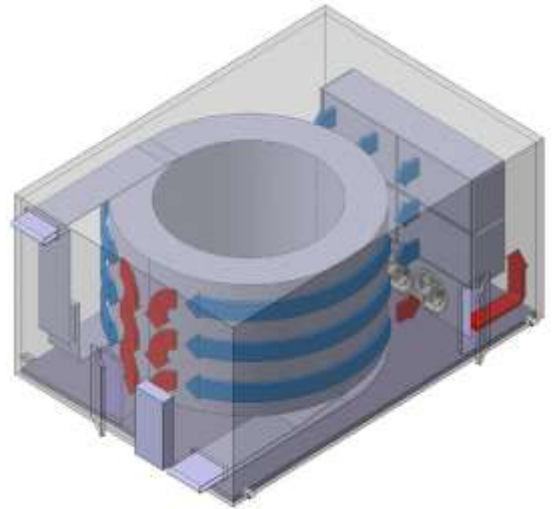


Spiralfroster

Die Spiralfroster / -kühler werden "am Stück" geliefert oder komplett Vorort aufgebaut und für eine Vielzahl von Produkten, vom Fischstäbchen bis zur Eiskrembox eingesetzt.

Charakteristisch für dieses System:

- **Bandbreiten von 400 bis 1.200 mm**
- **Individuelle projektbezogene Auslegung**
- **Einturm- oder Doppelturmanlagen**
- **Unterschiedlichste Layouts / Ein- und Ausgang**
- **Alle gängigen Kältemittel sind möglich**

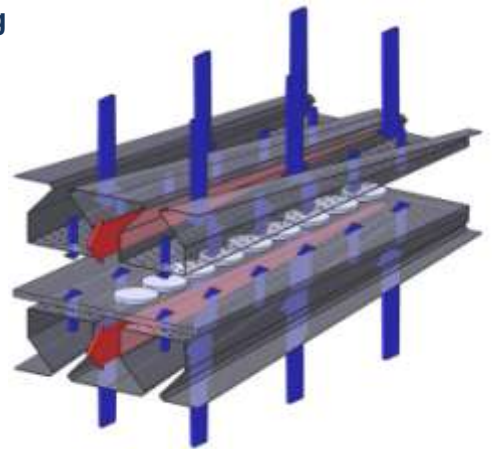


Impingement Froster

Der neue effektive Impingement Froster ist die richtige Lösung zum Frosten von dünnen Produkten.

Der effektive Impingement-Luftstrom (patentiert):

- **Kurze Frost-/ Kühlzeit mit minimaler Produktaustrocknung**
- **maximaler Produktqualität und niedrigen Betriebskosten**
- **Keine hohen Gaskosten**

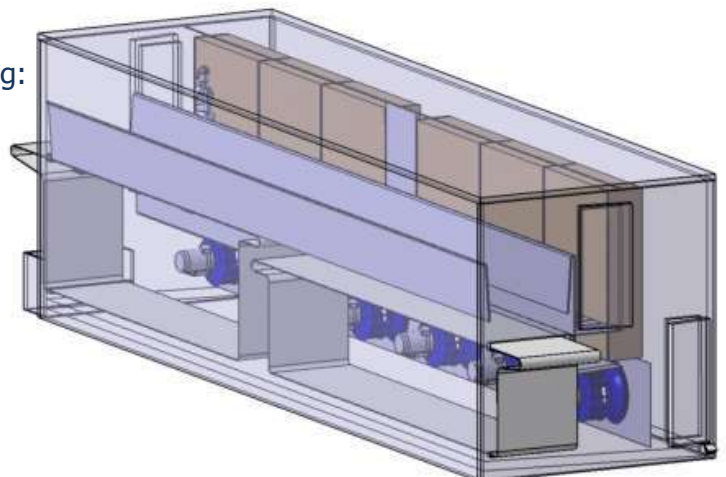


IQF-Tunnelfroster

Der IQF-Tunnelfroster ist geeignet für lose rollende Produkte, wie z.B. Pommes Frites, Gemüse oder Seafood. Leistungen bis zu 20 Tonnen / Stunde sind möglich.

Effektiver Luftstrom kombiniert mit großer Kälteleistung:

- **Kurze Frostzeit, hohe Leistung**
- **maximaler Produktqualität**
- **niedrige Betriebskosten**



Auszug aus unserem Lieferprogramm:

Dampfkochanlagen
Pasteurisieranlagen
Gäranlagen
Spiralfroster
Spiralkühler
Impingementfroster
IQF-Tunnelfroster

**Weuthen Engineering GmbH
Lebensmitteltechnik-Maschinenbau**

Venner Strasse 362, 40168 Mönchengladbach

**Tel. +49 2161 561457
Email info@we-It.de
www.weuthen.eu**