

Fallstudie  
Bäckerei Kenis

# Bäckerei Kenis verbessert Brotqualität mit der Entfeuchtungskompetenz von Munters







Die Bäckerei Kenis wurde 1986 als Familienunternehmen gegründet.

Als leidenschaftliche Bäcker, die für ihre köstlichen Brote und Backwaren bekannt sind, stand das Team der Bäckerei Kenis, einer geschätzten Familienbäckerei in Belgien, während der heißen Sommermonate vor einer Herausforderung. Das vorhandene Luftaufbereitungssystem in ihren Produktionsanlagen konnte die relative Luftfeuchtigkeit nicht mehr kontrollieren, was sich auf die Produktqualität auswirkte.

#### Eine Herausforderung im Sommer

Nach der Erweiterung der Räumlichkeiten entdeckte die Bäckerei Kenis, dass das vorhandene Luftaufbereitungssystem nicht ausreichte, um die sommerliche Luftfeuchtigkeit zu bewältigen. Das Ergebnis waren schwammige Brote und Pistolets (kleine belgische Brötchen), denen die gewünschte Knusprigkeit fehlte. In der Absicht, eine gleichbleibende und optimale Brotqualität unabhängig von den Wetterbedingungen zu gewährleisten, wandte

sich die Bäckerei Kenis an Munters. Als Spezialist für Luftaufbereitung erkannte Munters die Bedeutung einer optimalen Luftqualität in der Bäckerei und bot eine maßgeschneiderte Lufttrocknungslösung an. Die von Munters angebotene Lösung saugt die feuchte Luft effizient aus dem Raum ab und schafft so eine perfekt ausgewogene Umgebung, in der Brot und Pistolets schnell und gleichmäßig abkühlen können, ohne dass die Qualität beeinträchtigt wird.

*„Dank des industriellen Entfeuchtungssystems von Munters können wir unseren Kunden auch an den heißesten Sommertagen immer die knusprigsten Brote servieren! Die Investition in einen Munters Luftentfeuchter hat die Qualität sowohl unseres Brots als auch unserer Pistolets deutlich verbessert.“*

Glenn Kenis, Inhaber der Bäckerei Kenis

### Unwiderstehlich frisches und knuspriges Brot, bei jedem Wetter

Das Munters System reduziert die Luftfeuchtigkeit im Produktionsbereich, wobei trockene Luft über Brot und Pistolets geblasen wird, wenn sie aus dem Ofen kommen. Diese trockene Luft absorbiert die Feuchtigkeit, die das Brot beim Abkühlen freisetzt. Dadurch wird sichergestellt, dass sowohl die Pistolets als auch das Brot knusprig sind und die optimale Textur während des Transports zu den Verkaufsstellen beibehalten wird.

So können die Kunden der Bäckerei Kenis das ganze Jahr über frisches, knuspriges Brot und Pistolets genießen. „Wir haben die perfekte Balance zwischen Handwerkskunst und Technologie gefunden“, erklärt Glenn Kenis, Inhaber der Bäckerei Kenis. „Dank des industriellen Entfeuchtungssystems von Munters können wir unseren Kunden auch an heißesten Sommertagen hervorragend knuspriges Brot servieren! Die Investition in einen Munters Luftentfeuchter hat die Qualität sowohl unseres Brots als auch unserer Pistolets deutlich verbessert.“



*Die Munters Entfeuchtungslösung sorgt für eine gleichmäßige Kühlung von Brot und Pistolets, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.*



*Die optimale Textur von Brot und Pistolets wird während des Transports beibehalten.*

### Die Vorteile im Überblick

- Perfekte Brotqualität das ganze Jahr über
- Effiziente Entfeuchtung für optimale Ergebnisse
- Optimale Brot- und Pistolets-Textur
- Fortschrittliches Entfeuchtungssystem



Munters MX<sup>2</sup> 60:

# Eine zukunftssichere Lösung für optimale Luftqualität

Mit dem Munters MX<sup>2</sup> 60, kann die Bäckerei Kenis das ganze Jahr über beste Produkte anbieten. Dieses fortschrittliche Entfeuchtungssystem bietet optimale Leistung und Energieeffizienz und hebt die Produktqualität auf ein neues Niveau.

Bei der Entscheidungsfindung hat die Bäckerei Kenis sowohl den aktuellen als auch den zukünftigen Bedarf berücksichtigt. Das MX<sup>2</sup> 60 Entfeuchtungssystem erfüllt nicht nur die derzeitigen Anforderungen an die Luftaufbereitung, sondern bietet auch die Flexibilität, nahtlos der Entwicklung der Bäckerei zu entsprechen.

Das MX<sup>2</sup> 60 Entfeuchtungssystem verfügt außerdem über eine innovative Option, bei der die Wärme aus einem Technikraum zur Regeneration der Rotoren genutzt wird. Damit profitiert die Bäckerei Kenis nicht nur von einer verbesserten Luftqualität und Energieeffizienz, sondern kombiniert auch Nachhaltigkeit mit Kosteneinsparungen.



Ein Munters Servicetechniker richtet das MX<sup>2</sup> 60 Entfeuchtungssystem bei der Bäckerei Kenis ein.

→ Sie suchen nach ähnlichen Lösungen für Ihr Unternehmen?  
Besuchen Sie unsere Website [www.munters.com](http://www.munters.com).