

Case study
Bakkerij Kenis

Bakkerij Kenis verhoogt brood- kwaliteit en overtreft klantver- wachtingen dankzij Munters' industriële ontvochtiging





Bakkerij Kenis is in 1986 ontstaan als een familiebedrijf.

Als gepassioneerde bakkerij die bekend staat om hun heerlijke brood en gebak, stond Bakkerij Kenis voor een uitdaging tijdens de warme zomermaanden. Ondanks hun bestaande luchtgroepen om te koelen en verwarmen, bleek de relatieve vochtigheid in de productieruimtes niet onder controle en dat beïnvloedde de kwaliteit van het eindproduct.

Een zomerse uitdaging voor Bakkerij Kenis

Bij het uitbreiden naar een groter pand ontdekte Bakkerij Kenis dat de bestaande luchtgroepen niet voldoende waren om het probleem van vochtigheid aan te pakken, wat resulteerde in sponzig brood en pistolets met een minder krokante textuur tijdens de zomermaanden. Om een constante en optimale broodkwaliteit te waarborgen, ongeacht de weersomstandigheden, kwam Bakkerij Kenis bij Munters terecht.

Als specialist in luchtbehandeling begreep Munters het belang van een optimale luchtkwaliteit in de bakkerij en bood een op maat gemaakte luchtdroogoplossing aan. Het Munters systeem onttrekt op een efficiënte manier de vochtige lucht uit de ruimte, waardoor een perfect uitgebalanceerde omgeving ontstaat waarin het brood en de pistolets snel en gelijkmatig kunnen afkoelen zonder kwaliteitsverlies.

"We hebben de perfecte balans gevonden tussen vakmanschap en technologie. Met behulp van Munters' industriële ontvochtigingssysteem kunnen we onze klanten altijd de knapperigste broden serveren, zelfs tijdens de meest warme zomerdagen! De investering in een Munters droger heeft een significante kwaliteitsverbetering teweeggebracht voor zowel ons brood als onze pistolets"

Glenn Kenis, Zaakvoerder van Bakkerij Kenis

Onweerstaanbaar vers en knapperig brood, ongeacht het weer

Een van de belangrijke aspecten van de oplossing van Munters is het drogen van de ruimte waar de broden en pistolets afkoelen. Door droge lucht over de broden te blazen, wordt de vochtigheid in de ruimte verminderd. Deze lucht heeft dan pas het vermogen om vocht op te nemen dat het brood afgeeft tijdens het afkoelingsproces. Hierdoor blijven zowel de pistolets en broden knapperig en behouden ze hun optimale textuur wanneer ze op transport gaan naar de verschillende bakkers. Dit zorgt ervoor dat

de klanten van Bakkerij Kenis altijd kunnen genieten van vers, knapperig brood en pistolets, ongeacht waar ze zich bevinden.

“We hebben de perfecte balans gevonden tussen vakmanschap en technologie. Met behulp van Munters' industriële ontvochtigingssysteem kunnen we onze klanten altijd de knapperigste broden serveren, zelfs tijdens de meest warme zomerdagen! De investering in een Munters droger heeft een significante kwaliteitsverbetering teweeggebracht voor zowel ons brood als onze pistolets,” zegt Glenn Kenis, Zaakvoerder van Bakkerij Kenis.



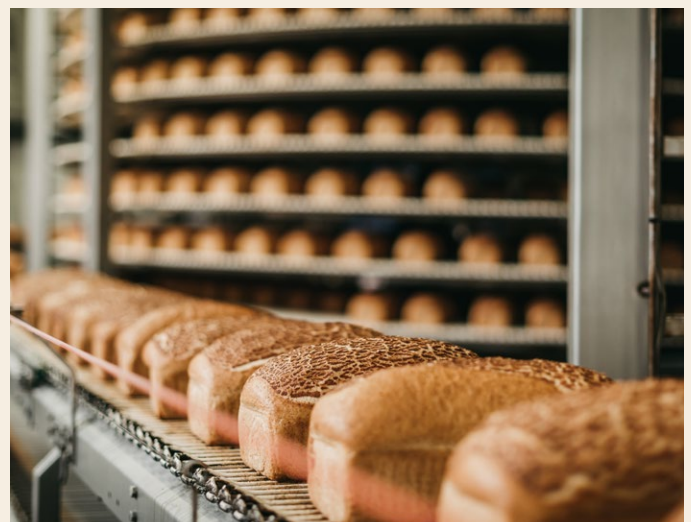
Munters ontvochtiging zorgt voor gelijkmatige afkoeling van broden en pistolets zonder kwaliteitsverlies.



Zowel de pistolets als broden behouden hun optimale textuur wanneer ze op transport gaan.

Snelle feiten

- Perfecte broodkwaliteit in elke seizoen
- Efficiënte luchtontvochtiging voor optimale resultaten
- Optimale textuur en smaak brood en pistolets
- Geavanceerde ontvochtigingssysteem



Munters MX² 60:

Een toekomstgerichte oplossing voor optimale luchtkwaliteit

Met de MX² 60 van Munters haalt Bakkerij Kenis het beste uit hun bakkerij. Dit geavanceerde ontvochtigingssysteem biedt optimale prestaties en energie-efficiëntie, waardoor je productkwaliteit naar een hoger niveau wordt getild.

Bij de keuze voor het MX² 60-systeem is er ook gedacht aan de toekomst. Dit geavanceerde systeem biedt niet alleen de benodigde capaciteit voor luchtbehandeling op dit moment, maar ook de flexibiliteit om mee te groeien met de bakkerij als deze in de toekomst uitbreidt.

Bovendien is er een innovatieve optie beschikbaar om nog meer energie te besparen. Door gebruik te maken van warmte uit een technische ruimte kan de rotorregeneratie worden geoptimaliseerd. Dit betekent dat Bakkerij Kenis niet alleen kan profiteren van verbeterde luchtkwaliteit en energie-efficiëntie, maar ook van de mogelijkheid om duurzaamheid en kostenbesparing te combineren.



Munters Service Engineer stelt de MX² 60 in bij Bakkerij Kenis.

Met de MX² 60 heeft Bakkerij Kenis een toekomstgerichte oplossing in handen die voldoet aan hun huidige behoeften en klaarstaat om hen te ondersteunen bij verdere groei.



Benieuwd of Munters ook een oplossing heeft voor jouw bedrijf?
Bezoek onze website www.munters.com.