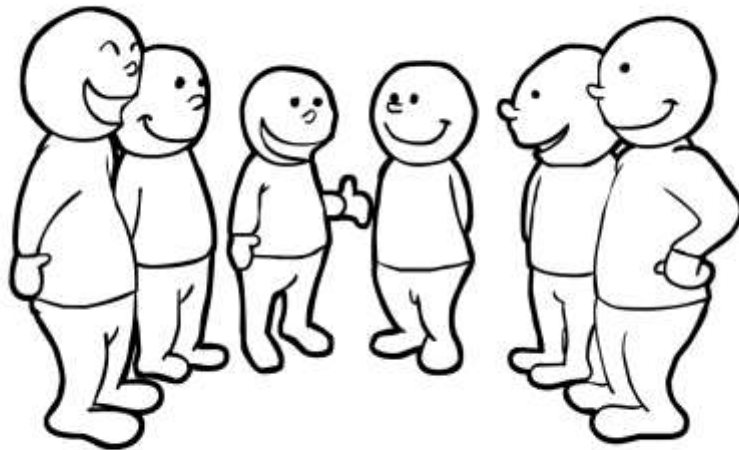


Welkom bij de **MagnaCool** Familie



**"U bakt ,
Wij koelen !**

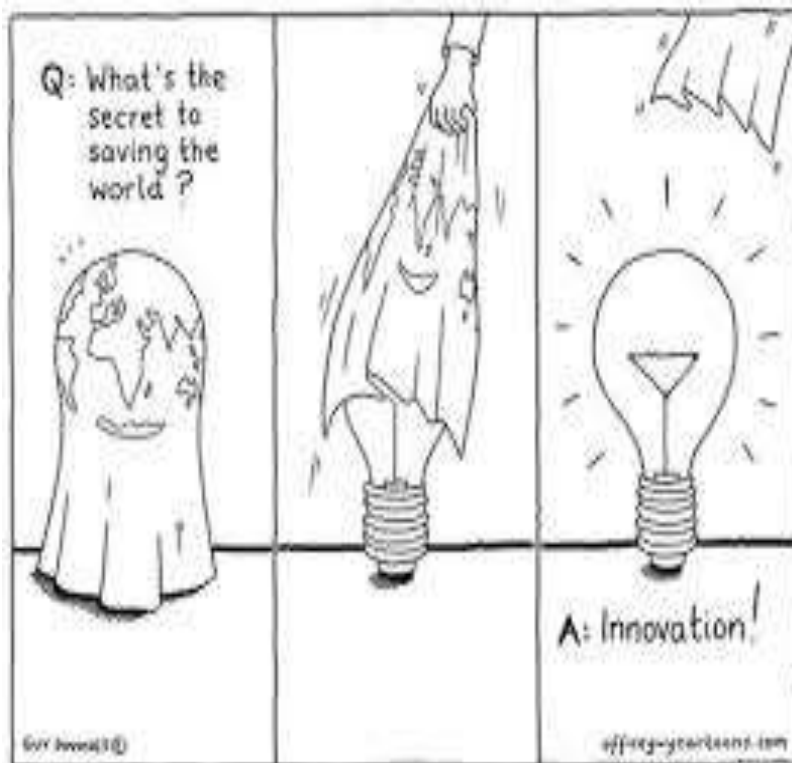
Zo....

Wie is MagnaCool??



"We zijn"

Design & Innovatie **binnen de** **koelindustrie**



"We zijn"

**Wereldwijd bewust
van onze omgeving**



"We zijn"

De volgende generatie koeltechnologie



OK!

**Wie of wat is de kern
van **MagnaCool****

**"Geen probleem,
Eerst wie en dan wat"**

Toon:



Uitvinder en ontwerper van

MagnaCool

**Brengt zijn ideeën tot leven en
perfectioneert ze!!!**



Gary:



**Marketing, Logistiek en het
opbouwen van wereldwijde
relaties!!**

Beschermd onze ideeën .



Mike:

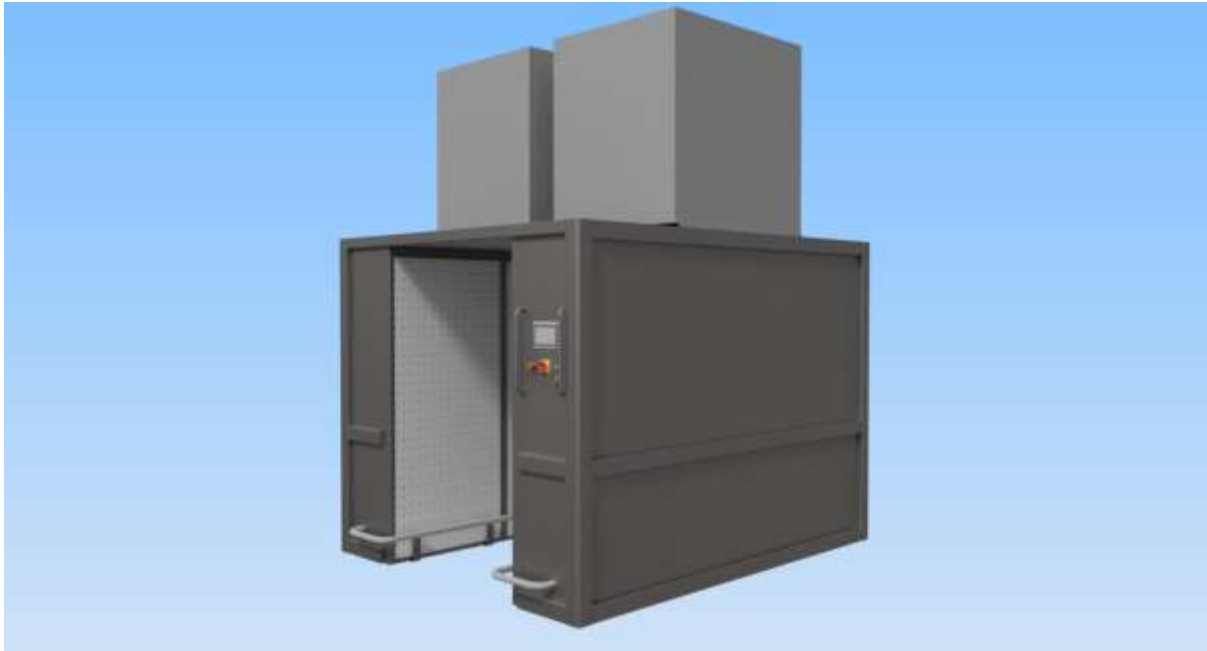


**Innovatieve ideeën met
totaal 'out of the box'
denken!**

**Onbeperkte toekomst
visies.**



MagnaCool



Geweldig !

**Vertel me, hoe werkt de
MagnaCool en hoe kan dit
mijn bedrijf helpen?**

De **MagnaCool is een
milieuvriendelijke en volledig
efficiënte methode om
gebakken producten te
koelen**

**"Het maakt gebruik van ZERO
koelmiddelen of chemicaliën;
alles wordt gekoeld met
behulp van een methode
genoemd verdampingskoeling**

De MagnaCool

Vuistregel -

**"De koeltijd is algemeen
gelijk aan de baktijd"**



Wow!

Hoe werkt dit?

**"Ok, herinner je de dagen dat
je naar het strand zou gaan
en je nat uit de zee komt?**

**Je krijgt het koud zodra de
wind of de lucht je raakt, ja?**

**Simpel ...dit is de basis van
verdampingskoeling,**

Lucht + vocht = **KOUD!"**



**Maar hoe verhoudt deze
theorie zich tot mijn
gebakken producten en een
MagnaCool??**

**"Goeie vraag, laat me
uitleggen op de volgende
pagina"**



**"We weten nu dat de 2
belangrijkste ingrediënten
van verdampingskoeling
Lucht en Vocht zijn..**

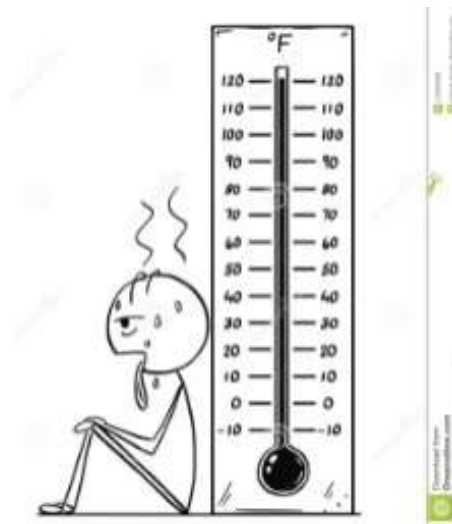
**Bekijk even een kar die uit de
oven komt...massaal veel
lucht & vocht uit komen vrij!
niet te vergeten de "Hitte!"**



**"Laten we deze 3 dingen eens
nader bekijken**

Warmte

Uw karren met afgebakken producten zijn net als mobiele radiatoren op 240 deg C !



Zodra u echter een kar in uw **MagnaCool stopt, wordt deze hitte meteen afgevoerd opgenomen en afgeïsoleerd van de werkomgeving in de bakkerij. 1 **MagnaCool** kan maximaal 6 karren verwerken**

We gebruiken de **Lucht en het vocht van uw** **product!**

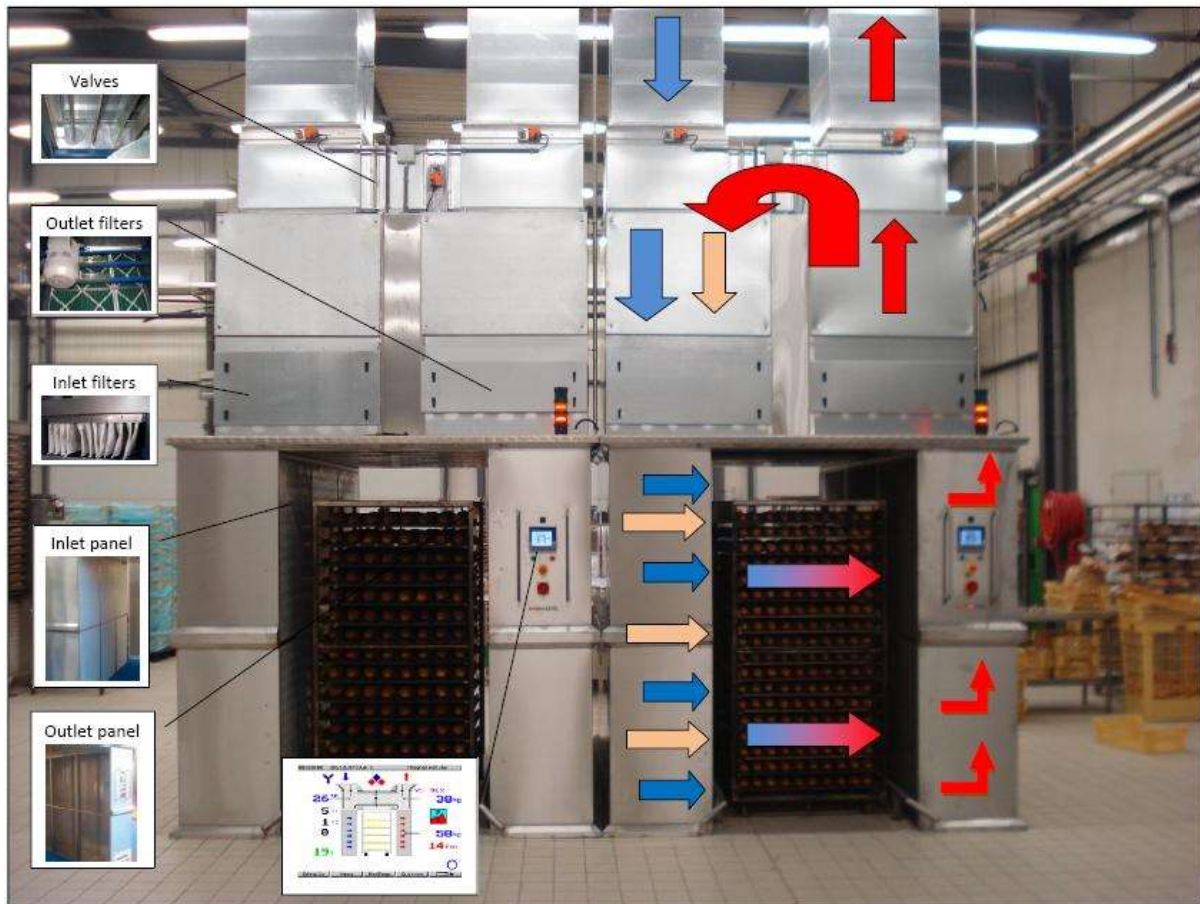


**"Laat niet al die geweldige
smaken en vocht verloren
gaan, je hebt zo hard gewerkt
Plaats uw producten in uw
MagnaCool"**

**"Breng uw producten
rechtstreeks van de oven,
snel en veilig in uw
MagnaCool**

**Laat ons eens zien op de
volgende pagina's wat er
verder gebeurt"**

Tech Airflow Grafiek





Perfekte controle !!!

het mengen van de

buitenlucht, de

binnenlucht en de

vochtigheid

met behulp van –

- **Vochtigheidssensoren**

- **SmartCool-software**

- **Temperatuursensoren**

- **Gemotoriseerde**

luchtflappen

GOEDGEKEURDE HACCAP-

filters

"Het is een getest en bewezen feit dat de **MagnaCool zorgt voor een langere houdbaarheid in vergelijking met normaal gekoeld brood.**

Hoe sneller uw product wordt gekoeld van 99°C tot 35°C, hoe minder bacteriële ontwikkeling er is en hoe langer uw product vers blijft!

Zodra de kerntemperature van uw product 35°C bereikt, is er geen bacteriële ontwikkeling meer en geen creatie van condensatie.

Uw product kan nu veilig gesneden, verpakt en gedistribueerd worden."

**"Nu U begrijpt hoe de
MagnaCool werkt vertellen U
over de MagnaCool Supreme
met extra UV-bescherming"!!**



shutterstock.com • 109790360

MagnaCool Supreme

" Het afgelopen jaar hebben wij de **Magnacool** tesamen met een toonaangevende UV-specialist van het Verenigd Koninkrijk en Dr. Jaromir Bilek – UV voedings expert , testen ondernomen.

We zijn nu trots, de mogelijkheid te bieden om een volledig functioneel UV-systeem toe te voegen aan onze **MagnaCool**, waarbij 99,99% van de E-Coli Micro-organismen gedood worden.

Om U, klant, een uniek systeem te bieden dat verdampingskoeling combineert met voedselveiligheid UV.

MagnaCool 2800 Supreme - UV-systeem:

Werkwijze per Magnacooler 2800 Model.

Het UV-desinfectiesysteem is veilig geïnstalleerd in de Magnacooler.

Het UV-systeem zorgt voor desinfectie van de luchtstroom door het gebruik van kiemdode ultraviolette straling op golflengte van 254nm die biologische verontreinigingen zoals virussen, bacteriën en schimmels uitschakelt.

Het UV-desinfectiesysteem bestaat uit elektronische ballasten, lampleads en UV Torpedo-lamparmaturen. De ballasten zijn geïnstalleerd in perslucht behuizing achter de 3 x luchtstroom acryl panelen.

Aantal lamparmaturen = 4 uit UVTS155W-F Gemiddelde levensduur = 12.000 uur (afhankelijk van gebruik) Stroomtoevoer per lamp = 155W Luchtstroomsnelheid = 5m³/s

155W UVC kiemdodende lamp met shatterproof coating Verwachte intensiteitsdaling tegen het einde van de levensduur (12.000 uur) = 20% Roestvrijstalen behuizing met aluminium reflectorwisselplaten Veiligheidslimietschakelaars schakelen UV uit als acrylpanelen worden verwijderd Onafhankelijke bediening van UV-systeem van hoofdbedieningspaneel Waarschuwingindicator op hoofdbedieningspaneel wanneer UV-lampen 12.000 uur gebruik bereiken



Desinfectie Prestaties na 12.000 uur van werking - Micro-organisme - E.Coli (bacteriën) - Single pass = 90% / 10 passes = 99,99%

'The Magnacool Supreme' UV System is speciaal ontworpen en op maat ontwikkeld door Dr Jaromir Bilek van Jenton International – Directeuren: RR Little BSc (Hons); RP Sion BEng (Hons) PhD; AC Little (Hons) PhD.

Let op: Alle UV Magnacoolers worden geleverd met Ferro type filters voor extra fijne luchtfiltratie.

**"We hopen echt dat u genoten hebt
van uw overzicht van de **MagnaCool**
hoe het**

1: Helpt in uw bedrijf

2: Uw productie stroomleidt

3: Klantrelaties en verkoop verbetert

4: Uw winst verhoogt.

**Laten we de pagina omslaan en u een
overzicht geven van de unieke
MagnaCool voordelen"**



MagnaCool Voordelen:

- *Koeltijd gelijk aan baktijd*
- *Verhoog de winst, productie en productkwaliteit*
- *Bespaart tijd voor het snijden, verpakken en gedistribueren*
- *Creëert en bespaart kostbare ruimte op de werkvloer*
- *Ontlucht de bakkerij van warmte*
- *Energie zuinige oplossing voor koeling*
- *Milieuvriendelijk – geen chemicaliën of gassen nodig!*
- *Minder condensatie op muren en plafonds, wat bespaart op reiniging.*
- *Koeling in overeenstemming met HACCP-normen*
- *Vermindering van bacteriën **
- *99,99% uitroeiing van bacteriën met het Magnacool Supreme UV-model*
- *Langere houdbaarheid van het product **
- *Vermindert afgewichten met verbeterde vochtretentie **

*** Onafhankelijke testresultaten beschikbaar op aanvraag.**