

Étude de cas
Boulangerie Kenis

La boulangerie Kenis améliore la qualité du pain grâce à l'expertise de Munters en déshumidification





Kenis Bakery est une entreprise familiale qui a vu le jour en 1986..

Boulangers passionnés connus pour leurs délicieux pains et pâtisseries, l'équipe de Kenis, une boulangerie familiale basée en Belgique, a été confrontée à un défi pendant les mois chauds de l'été. Le système de traitement de l'air existant dans leurs installations de production n'était pas en mesure de contrôler l'humidité relative, ce qui affectait la qualité des produits.

Un défi estival pour la boulangerie Kenis

Après s'être agrandie, la boulangerie Kenis a découvert que le système de traitement de l'air existant n'était pas suffisant pour faire face à l'humidité estivale, ce qui se traduisait par un pain spongieux et des pistolets (petits pains belges) qui n'avaient pas le croustillant souhaité. Pour garantir une qualité de pain constante et optimale, quelles que soient les conditions météorologiques, la boulangerie Kenis s'est tournée vers Munters pour obtenir de l'aide.

En tant que spécialiste du traitement de l'air, Munters a compris l'importance d'une qualité d'air optimale dans la boulangerie et a proposé une solution de séchage d'air sur mesure. La solution Munters extrait efficacement l'air humide de la pièce, créant un environnement parfaitement équilibré pour que le pain et les pistolets refroidissent rapidement et uniformément sans affecter la qualité.

"Grâce au système de déshumidification industrielle Munters, nous pouvons toujours servir à nos clients les pains les plus croustillants, même pendant les journées d'été les plus chaudes ! L'investissement dans un déshydrateur Munters a permis d'améliorer considérablement la qualité de nos pains et de nos pistolets"

Glenn Kenis, propriétaire de Kenis Bakery

Un pain irrésistiblement frais et croustillant, quel que soit le temps

Le système Munters réduit l'humidité dans la zone de production en soufflant de l'air sec sur le pain et les pistolets à la sortie du four. L'air sec absorbe l'humidité que le pain libère en refroidissant, ce qui garantit que les pistolets et le pain sont croustillants et conservent une texture optimale pendant le transport vers les points de vente. Ainsi, les clients de Kenis Bakery peuvent toujours profiter d'un pain et de pistolets frais et croustillants tout au long de l'année.

“Nous avons trouvé l'équilibre parfait entre l'artisanat et la technologie”, déclare Glenn Kenis, propriétaire de Kenis Bakery. “Avec l'aide du système de déshumidification industriel Munters, nous pouvons toujours servir à nos clients les pains les plus croustillants, même pendant les journées d'été les plus chaudes ! L'investissement dans un déshydrateur Munters a permis d'améliorer considérablement la qualité de notre pain et de nos pistolets”.



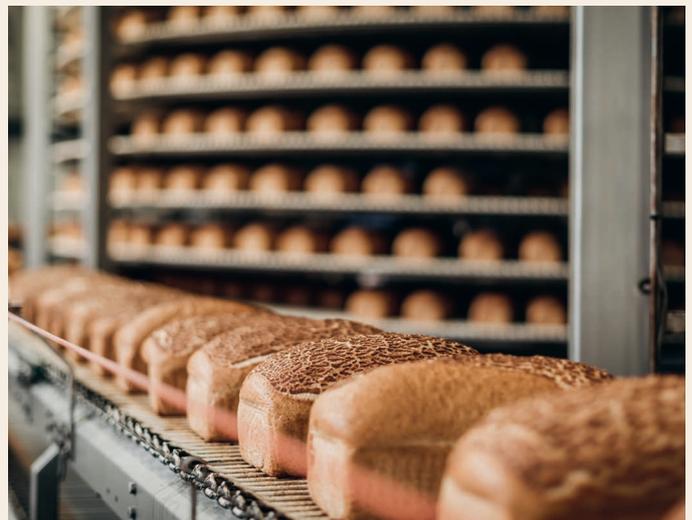
La déshumidification Munters assure un refroidissement homogène du pain et des pistolets, sans impact sur la qualité.



Les pistolets et le pain conservent une texture optimale lorsqu'ils sont transportés.

En bref

- Une qualité de pain parfaite tout au long de l'année
- Déshumidification efficace pour des résultats optimaux
- Texture optimale du pain et des pistolets
- Système de déshumidification avancé



Munters MX² 60:

Une solution d'avenir pour une qualité d'air optimale

Avec Munters MX² 60, Kenis Bakery tire le meilleur parti de son fournil tout au long de l'année. Ce système de déshumidification avancé offre des performances et une efficacité énergétique optimales, portant la qualité des produits à un niveau supérieur.

Dans le cadre du processus de prise de décision, Kenis Bakery a veillé à prendre en compte ses besoins actuels et futurs. Le MX² 60 répond non seulement à leurs besoins actuels en matière de traitement de l'air, mais il offre également la flexibilité nécessaire pour s'adapter à la croissance de la boulangerie.

Le MX² 60 dispose également d'une option innovante qui exploite la chaleur d'un local technique pour la régénération du rotor, ce qui permet à Kenis Bakery de bénéficier non seulement d'une meilleure qualité de l'air et d'une meilleure efficacité énergétique, mais aussi de combiner durabilité et économies de coûts.



Un technicien Munters configure le MX² 60 à la boulangerie Kenis.

→ Vous souhaitez savoir si Munters a également une solution pour votre entreprise ? Rendez-vous sur notre site web www.munters.com.