

Case Study

Bakkerij Kenis verhoogt broodkwaliteit en overtreft klantverwachtingen dankzij Munters' industriële ontvochtiging



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 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 snel en gelijkmatig kan afkoelen zonder kwaliteitsverlies.



Munters ontvochtiging zorgt voor gelijkmatige afkoeling van broden zonder kwaliteitsverlies.

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 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 de 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, ongeacht waar ze zich bevinden.

"We hebben de perfecte balans gevonden tussen vakmanschap en technologie. Met Munters' industriële ontvochtigingssysteem kunnen we onze klanten altijd de knapperigste broden serveren, zelfs tijdens de zwoelste zomerdagen! Deze investering in een Munters droger betekent dat we niet alleen onze huidige klanten kunnen blijven verrassen, maar ook klaar zijn voor de toekomstige groei en het overtreffen van de verwachtingen van nieuwe klanten." - Glenn Kenis, Zaakvoerder van Bakkerij Kenis.



Bakkerij Kenis is in 1986 ontstaan als een familiebedrijf.

Munters' MX²60: Een toekomstgerichte oplossing voor optimale luchtkwaliteit

Met de [MX²60 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 MX²60-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.

Met de MX²60 heeft Bakkerij Kenis een toekomstgerichte oplossing in handen die voldoet aan hun huidige behoeften en klaarstaat om hen te ondersteunen bij verdere groei.



Munters Service Engineer stelt de MX²60 in bij Bakkerij Kenis.