

KONFEKTYR

- Ingen kondens på produkter
- Jämn och hög produktkvalitet oavsett årstid
- Färre stopp i produktionen

Kontrollerat klimat

Seibu Giken DST tillhandahåller flexibla luftavfuktare som kan kundanpassas för att garantera rätt klimat vid tillverkning av choklad och annan konfektyr. Torrluft ger likformiga produkter året om utan risk för stopp och kassationer.

Choklad

Fettblomning och sockerblomning är två vanliga problem vid både tillverkning och lagring av choklad. Både fett- och sockerblomning kan uppstå dels några timmar efter produktionen, men även under lagringstiden om den omgivande luften är alltför fuktig. Under tillverkning och lagring bör inte den relativa fuktigheten överstiga 60%. Genom att använda torrluft när chokladen kyls i kyltunnlarna förhindras kondens både på chokladen och inuti tunneln. Hygiennivån höjs och chokladen klibbar inte eller fastnar på transportbanden.

Dragering

Vid dragering är det nödvändigt att ha kontroll över luftfuktigheten. Vid för hög luftfuktighet klibbar produkterna lätt fast i varandra och kvalitén blir sämre. Fukten orsakar även att torktiden och därmed också dragétiden förlängs, genom avfuktning säkerställs samma torktid och kvalitet året om.

Förpackning

Om lådor och staplings tråg är fuktiga fastnar de på transportbandet i förpackningsmaskinerna. Förpackningsprocessen kan därmed förbättras med torrluft, som garanterar att produkterna inte fastnar i maskinerna eller i sitt omslagspapper.



Socker

Vi för hög luftfuktighet börjar socker att klibba. När socker lagras genom löslagring eller säcklagring är det därför en god idé att kontrollera luftfuktigheten i lagringslokalen. Förvaras socker i silos kan silon ventileras med avfuktad luft.

Referenser

Arla, British Sugar, Cadbury, Cloetta Fazer Suklaa OY, Cykoria S.A. Unilever GmbH, Danisco Sugar, Knorr AG, Kraft Foods, Kraft General Foods, Malaco Leaf Milko, Monkhill, Mars, Mars AG, Nestlé, Norrmejerier, Pontefract, Thayngen.