

LIVSMEDEL

- Kortare torktider
- Jämn och hög produktkvalitet
- Produktkvaliteten bibehålls under lagring

Kontrollerat klimat

Vid produktion, torkning, samt lagring av olika livsmedel kan stora fördelar dras av torrluft. Seibu Giken DST tillhandahåller flexibla luftavfuktare som kan kundanpassas för att garantera rätt klimat.

Torra produkter

Vid tillverkning och lagring av torra produkter som pulversoppor och buljongtärningar är det viktigt att avfukta lokalerna. Annars kan ingredienserna klumpa sig vid blandning eller i förpackningarna. Produktionskvaliteten säkras med avfuktning vilket gör att samma produktionstakt kan hållas året om.

Spraytorn och pneumatiska transportsystem

Vid torkning av produkter i spraytorn och fluidiserade bäddar kan huvudleden, med fördel, för-torkas. Därmed undviks säsongsvariationer i produktionskapaciteten. Innan produkten packas kyls den i ett kylsteg, om kylluften torkas undviks återuppfuktning av produkten.

Luft som används i pneumatiska system kan torkas för att förhindra uppfuktning och igensättning av rör. Är luften inte förtorkad finns det risk att det torkade pulvret återfuktas när det kyls ned.

Lagring av ost för mognad

När ost lagras för mognad är det viktigt för ostens kvalitet och smak att temperatur och fukt hålls inom snäva intervaller.

Torkning

Vid torkning av livsmedel uppnås högre och jämnare kvalitet om torkningen sker vid lägre fuktighet. Kvaliteten och smakämnen bibehålls i en högre grad.



Referenser

England: British Sugar, Cadbury, Monkhill, Pontefract

Polen: Cykoria S.A, Kraft General Foods

Schweiz: Knorr AG, Unilever GmbH

Sverige: Arla, Carlsberg AB, Danisco Sugar, Falköpings mejeri, Karlshamns oils & fats, Kraft Foods, Leksandsbröd, Milko, Norrmejerier, Swedish meats, Vika knäckebröd

Exempel på installation av DST avfuktare

"Hamburgare i världsklass"

Nacka köttprodukter AB är ett litet företag som tillgodoser hela Sverige med hamburgare. De producerar upp emot 600 ton per år, utifrån 250 recept. För Nacka köttprodukter är miljön en hjärtefråga, alltifrån att inte skriva ut papper, endast använda sig av el från vindkraftverk till att avfukta med Seibu Giken DST.

Inom livsmedelsbranschen finns det hårda regler kring hygien, både angående hur maten hanteras men även hur lokalerna ser ut. Nacka köttprodukter följer noggrant detta och städar uppemot 2 timmar per dag. De spoljar då av hela lokalerna och alla maskiner. Detta och det faktum att de fuktar köttet för att det inte ska fastna på plåtarna, samt att lokalen är kyld, bidrog till att lokalerna hade en hög luftfuktighet. Vilket gjorde att Nacka köttproduktion bland annat hade problem med kondens som satte sig i taket, men även med frost i frysen. Frosten var en konsekvens av att frysdörren öppnas och stängs över 100 gånger per dag, då alla deras hamburgare ska frysas in. Detta gjorde att kylbatteriet blev täckt av frost och att frysen behövde avfrostas ofta.

Garnsviken

Nacka köttprodukter kontaktade Garnsviken, en DST representant, för att få hjälp med sina fuktproblem. Efter att tidigare fått höra att en avfuktare inte skulle få plats i deras lokaler blev de lättade när Garnsviken

gav förslag på lösningar. Kunden hade även som krav att aggregaten skulle vara tysta, då det är bostadslägenheter ovanför produktionslokalen.

Ett jämnt klimat

Garnsviken uppfyllde kundens begäran genom att installera avfuktare i frysen, produktionslokalen och kallförrådet. Det gör att fuktigheten inte skiljer sig lika markant mellan de olika utrymmena, vilket gör det lättare att behålla ett bra klimat. För att avfuktarna ska vara tysta installerades de på väggen med ljuddämpning. Avfuktarna är inställda efter kundens behov istället för att gå hela tiden, vilket gör dem både effektivare och energisnåla.

Avfuktade lokaler

Efter att DST avfuktarna installerades har Nacka köttprodukter inte längre problem med kondens i taket och avfrostningsbehovet av frysen har minskat. Elektroniken i produktionslokalen som blir avspolad varje dag fungerar bättre än tidigare, en positiv konsekvens som Nacka köttprodukter inte hade förväntat sig. Stefan Grahn, Nacka köttproduktions ägare, är väldigt nöjd med resultatet och rekommenderar varmt DSTs avfuktare.

Läs mer hos:

www.garnsviken.nu eller www.nackakott.se



Pågående produktion hos Nacka köttprodukter AB.

Seibu Giken DST AB

Avestagatan 33 | 163 53 Spånga, Sweden

Tel +46 8 445 77 20 | Fax +46 8 445 77 39

www.dst-sg.com | info@dst-sg.com