

KONVEHDIT

- ↳ Ei kondenssia tuotteissa
- ↳ Tasainen ja korkea tuotantolaatu vuodenajasta riippumatta
- ↳ Vähemmän tuotantopysäytyksiä

Hallittu ilmasto

DST tarjoaa asiakasräätälöityjä ilmankuivaimia täsmälleen oikean ilmaston aikaansaamiseksi suklaan ja muiden konvehtien valmistuksessa. Kuivan ilman ansiosta tuotteet ovat tasalaatuisia ympäri vuoden. Pysäytykset ja hävikit poistuvat.

Suklaa

Rasvan kukkiminen ovat tavallinen ongelma sekä suklaan valmistuksessa että varastoinnissa. Rasvan kukkiminen voi syntyä osaksi muutama tunti tuotannon jälkeen, osaksi jossain vaiheessa varastoinnin aikana jos ympäröivä ilma on liian kostea. Valmistuksen ja varastoinnin aikana ei suhteellinen kosteus saa nousta yli arvon 60%RH.

Käyttämällä kuivaa ilmaa suklaan kuivattamiseen jäädytystunneleissa estetään kondenssin muodostuminen tuotteiden päälle ja tunnelin sisälle. Hygieniataso nousee ja tuotteet eivät tartu kuljetinhihnalle.

Kuorruttaminen

Kuorruttamisessa on välttämätöntä hallita ilmankosteus. Mikäli ilmankosteus on liian suuri, laatu huononee ja tuotteet tarttuvat helposti toisiinsa. Kostea vuodenaikana kosteus pidentää kuivatusaikaa ja siten myös kuorrutusaikaa. Kuivaamalla varmistatte että kuivatusaika ja laatu ovat samoja ympäri vuoden.



Pakkaaminen

Pakkausprosessia voidaan parantaa kuivalla ilmalla, koska tuotteet eivät tällöin tartu koneosiin tai päällyspaperiin. Kartongit tarttuvat pakkauskoneisiin jos ne ovat kosteita..

Sokeri

Sokeri tahmaantuu tai jopa liukenee jos ilmankosteus on liian korkea. Sokerin irtto- ja säkkivarastoinnissa on varastotilan ilmankosteuden hallinnalla tärkeä merkitys. Mikäli sokeria säilytetään siiloissa voidaan siiloja ilmastoida kuivalla ilmalla..

Referenssit

Englanti: Cadbury, Monkhill, Pontefract.

Brittish Sugar, Mars, Nestlé.

Ruotsi: Kraft Foods, Malaco Leaf, Milko, Danisco Sugar.

Sveitsi: Unilever GmbH, Mars AG

Suomi: Cloetta Fazer Suklaa OY.



Kuivaamalla:

- **Tehokkaammat kuivausajat**
- **Tasainen ja korkea tuotelaatu**
- **Sama tuotantoilmasto vuoden ympäri**

MAKEISET

Päällystäminen:

Makeistenpäällystämisesä on välttämätöntä kontrolloida ilmankosteutta. Mikäli ilmankosteus on liian korkea niin laatu heikkenee ja kappaleet tarttuvat helposti toisiinsa.

Jäähdytystunnelit:

Käyttämällä kuivaa ilmaa suklaan ja karamellien jäähdytysprosessin aikana se sekä lyhentää jäähdytysaikaa että estää kondensoinnin muodostumista tuotteisiin ja laitteistoille. Pakkausprosessia voidaan myös tehostaa sillä kuiva ilma estää tuotteita jäämästä koneisiin ja pakkausmateriaaleihin.

Sokeri:

Sokerirakeet rappeutuvat tai liukenevat nopeasti kosteissa olosuhteissa. Varastoitaessa sokeria irto- ja säkkitavarana on tärkeää kontrolloida varastotilan ilmankosteutta.



Kala:

Kalan ulkopinnan kuivaaminen ennen savustamista vähentää painohävikkiä savustusprosessin aikana. Kontrolloitu ilman kosteus pitää laadun korkeana ja tasaisena.

JUUSTO

Juuston varastoinnin aikana on tärkeää säätää ilman kosteutta. Parhaan laadun saavuttamiseksi on sekä ilman kosteuden että lämpötilan pysyttävä tietyllä tasolla.

KUIVAT TUOTTEET

Kuivien tuotteiden kuten esimerkiksi keittojen ja lihaliemien valmistuksessa on tärkeää kuivata valmistustilat. Oikea ilmasto estää ainesosien paakkuuntumisen sekoitustai pakkausvaiheessa. Tuotantolaatu varmistetaan ja tuotantotahti voidaan pitää samana vuoden ympäri.

Seibu Giken DST kuivaimia käyttävät muun muassa:

British Sugar, Cadbury-Schweppes, CPC Foods, Dandy, Leksandsbröd, Karlshamns Oils & Fats, Marabou, Mars, Milko, Nestlé, Norr Mejerierna, Trebor Bassett, Verjames/St Mamet, Falköpings mejeri, Leaf, Cadbury, Kraft Foods.