

RUOKA & MAKEISET

Kuivailmaspesialistit

Kuivaamalla:

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

Makeiset

Päällystäminen:

Makeisten päällystämässä 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 sekoitus tai 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.