

KONVEHDIT



- Ei kondenssia tuotteissa
- Tasainen ja korkea tuotantolaatu vuodenaajasta riippumatta
- Vähemmän tuotantopysäytyksiä

Hallittu ilmasto

DST tarjoaa asiakasräätelöityjä ilmankuivaimia tä-smälleen 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 kosteaa. Valmistuksen ja varastoinnin aikana ei suhteellinen kosteus saa nousta yli arvon 60%RH.

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

Kuoruttaminen

Kuoruttamisessa on välttämätöntä hallita ilman-kosteus. Mikäli ilmankosteus on liian suuri, laatu huononee ja tuotteet tarttuvat helposti toisiinsa. Kosteana vuodenaikana kosteus pidentää kuiva-tusaikaa ja siten myös kuorutusaikaa. 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 pakkaus-koneisiin jos ne ovat kosteita.



Sokeri

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

Referenssit

Englanti: Cadbury, Monks Hill, Pontefract. British Sugar, Mars, Nestlé.

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

Sveitsi: Unilever GmbH, Mars AG

Suomi: Cloetta Fazer Suklaa OY.

World leaders in dehumidification.

