

# 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.



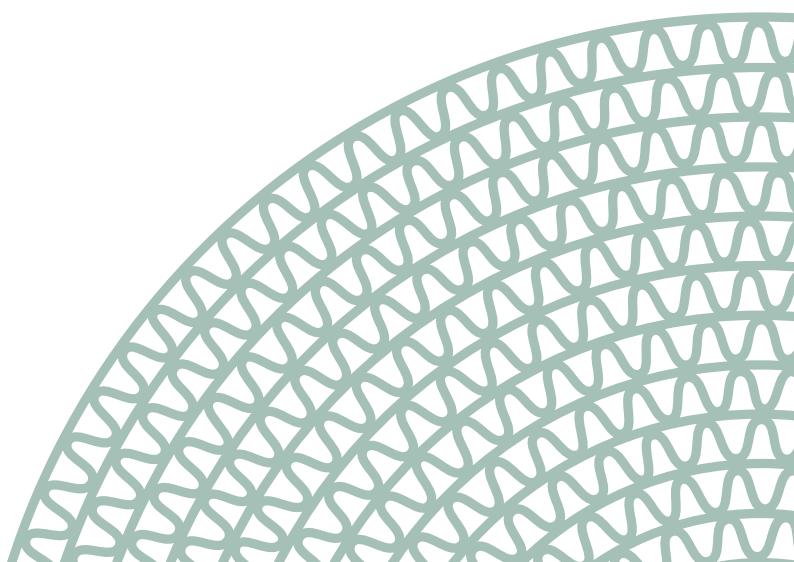
## Socker

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, Brittish 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, Normmejerier, Pontefract, Thayngen.

*World leaders in dehumidification.*



## Exempel på installation av DST avfuktare

# Jämtgott

DST avfuktar godis hos Jämtgott AB för en jämnare torkningsprocess och för att kunna garantera bästa kvalitet på all konfektyr. Dessutom ger det en energieffektivare produktion.

I utkanten av Östersund ligger Jämtgott, en godisfabrik som tillverkat konfektyr sedan 1968. Tillverkningen sker på samma sätt nu som det gjorde när fabriken startade, förutom att allting har effektiviserats för att kunna producera mer och energieffektivare. Det som framförallt har blivit mer energieffektivt är torkningen av godiset. Det är nämligen så att när godiset är blandat och upphällt i sina formar så ska det torkas. Formarna ställs in i ett varmt torkrum där det ska avdunsta fukt från godiset. För det krävs ett kontrollerat klimat så godiset ska bli utav bästa kvalitet.

Förut torkades konfektyren genom att det ställdes in i ett varmt rum med ventilation som vädrade ut fukten. Det fungerade väldigt bra men det var svårare att torka godiset jämnt.

När Jämtgott ökade sin försäljning behövde de även kunna öka kontrollen över torkningen av godiset. Deras konsult hörde av sig till DSTs representant Polair Luftteknik AB om hjälp. Resultatet blev att de installerade en DST avfuktare och la till tilluftskanaler på sidorna i torkrummet. På så sätt går torrluft ut vid golvet och sprids uppåt genom staplarna med godis och ut genom ventilationen i taket som får luften att cirkulera genom torkrummet och avfuktaren. Med det här nya systemet torkas godiset jämnare än tidigare.

DST avfuktaren som är installerad hos Jämtgott har en PLC som gör att det enkelt går att kommunicera med aggregatet utan att vara på plats. Det gör även att aggregatet kan programmeras enligt olika torkcykler beroende på viken produkt som produceras. Jämtgott kan därmed under kontrollerade former torka sitt godis och alltid sälja det med högsta kvalitet.



Godis på torkning hos Jämtgott AB

Updated 19.04



Sweden | +46 8 445 77 20  
info@dst-sg.com | www.dst-sg.com