



Использование осушителей воздуха DanVex DEH-K в технологии производства мармелада.

Часто в нашей практике профессиональными стационарными осушителями серии DanVex DEH-K пользуются производители мармелада.

Эта мягкая конфета должна быть определенной влажности. Нарушение уровня влажности в момент производства может привести к потере качества, вязкости, изменению консистенции.

Открытое акционерное общество «Би-энд-Би (B&B)» (г. Подольск) одно из крупнейших предприятий отрасли кондитерской промышленности. Производит большой ассортимент сладостей: разнообразный мармелад, трюфели, шоколадные конфеты, жевательные пластинки, карамель...

Для своей линии производства мармелада технологи предприятия заложили определенную влажность на линии обдува мармелада. Отдел снабжения фабрики запросил в нашей компании осушители стационарного типа DanVex DEH-5K в количестве 3 единиц. Для реализации поставленной задачи, наши специалисты подтвердили расчетное количество, но посоветовали установить для начала одну единицу оборудования.

После успешного применения, в течение нескольких недель, фабрика докупила еще два осушителя воздуха DanVex DEH-5K и установила их.

DanVex Oy, Opus Business Park, Hitsajankatu 24, FI-00810 Helsinki, Finland

