



Использование осушителей воздуха DanVex DEH-1600 i в технологии производства зефира.

Вкусный десерт зефир. Его производство дело хитрое и интересное. Сначала сырье взбивают в специальных машинах, обогащают различными витаминами и смесями по технологии, потом отливают (отсаживают) половинки зефира, затем ставят на студнеобразование (выстойку) и подсушивают этот зефир. Здесь и требуются осушители DanVex. Например, наш клиент небольшое предприятие по производству зефира ООО «Молот» в городе Москва использует профессиональные осушители воздуха DanVex DEH - 1600i в количестве 2 единиц как раз для этих целей.

Сушка зефира производится в специальном помещении или в оборудованных камерах, где специально поддерживают температуру 35 - 40 °С и относительную влажность воздуха 50-60%. К концу выстойки половинки зефира имеют влажность 21-23%. Выстаивается зефир примерно в течении 4 - 5 часов по правилам технологии.

Отсутствие таких камер, где нет возможности регулировать температуру и влажность, увеличивает время выстаивания такой же партии зефира до 24 часов. У наших клиентов оборудовано специальное помещение, и поэтому у них цикл производства партии зефира намного короче, чем у конкурентов.

Вывод: осушитель DanVex приносит нашим клиентам дополнительную прибыль.

Следующая часть технологии это опудривание и склеивание половинок зефира. Именно склеенный зефир, достигший определенной влажности, отправляют на укладку. По словам технолога предприятия, осушители DanVex очень выручают и помогают создавать качественный продукт.

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

