



## Использование осушителей воздуха DanVex AD-800 в технологии производства шоколада

Кондитерская фабрика ЗАО «Белые Птицы» в Белгородской области запросила осушитель воздуха на охлаждающий тоннель в линию по производству шоколадных конфет.

### **Немного информации о том, зачем нужен осушитель воздуха в процессе производства шоколада и шоколадных конфет.**

Производство шоколадных изделий состоит в среднем из 9-10 этапов и три из них это охлаждение «сладкого» сырья. После того как шоколад растапливают, темперруют и заливают в формы его нужно охладить, после того как наполняют начинкой опять требуется охлаждение и перед тем как вынуть из формы шоколад вновь проходит через охлаждение. В момент охлаждения шоколада в тоннеле важно избежать выпадения конденсата. Выпадение конденсата на сырьё естественно приводит к нарушению технологии производства. Производители по-разному выходят из положения, но самый простой способ качественно освободить охлажденный воздух в тоннеле от влаги - это вмонтировать в линию осушитель воздуха адсорбционного типа. Его способность эффективно работать при низких температурах, как раз очень важна в данном процессе.

**Итак, наш клиент использует адсорбционный осушитель воздуха DanVex AD-800 уже второй год. Отдел по контролю над качеством оборудования DanVex запрашивал информацию о работе осушителя. Директор завода и технологи оценили работу осушителя на 10 баллов из 10. И презентовали для отдела подарочную коробку конфет собственного производства.**

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

