Výroba cukroviniek

Čokoláda

Použitím suchého vzduchu počas výroby čokolády umožňuje skrátiť výrobný čas tým, že predídeme možnosti kondenzácie vlhkosti na chladnom výrobku alebo na studených častiach formovacích strojov. Cukorný kvet i čokoládové maslo se prejavia vtedy, keď je čokoláda vystavená vysokej vlhkosti počas výroby alebo pri skladovaní vo vlhku. Tomuto javu možno jednoducho zabrániť správnou technologickou disciplínou a skladovacími zásadami, ktoré obsahujú kontrolu vlhkosti.

Cukrovinky

Baliace procesy môžu byť vylepšené ak suchý vzduch chráni výrobky pri kontakte so strojom a obalom. Riadenie vlhkosti je nevyhnutné v okamžiku obaľovania cukríkov - dražovanie. Vysoká vlhkosť v sušiacom vzduchu spôsobí lepivosť a tiež nedostatočné dražovanie.

martinex®

Zastúpenie v Slovenskej republike:
MARTINEX spol s .r.o.
Priemyselná 2
SK - 949 01 N I T R A
Tel. fax: 037 65 11 555
E-mail: martinex@stonline.sk
www.martinex.sk, www.munters.sk

Munters