

Mat och Konfektyr

Konfektyr

Dragering:

Vid dragering av konfektyr är det nödvändigt att ha kontroll över luftfuktigheten. Vid för hög luftfuktighet blir kvalitén sämre och bitarna klibbar lätt fast vid varandra.

Kyltunnlar:

Genom att använda torr luft under kylning av choklad och annan konfektyr minskar kyltiden och dessutom förhindras kondens på produkter eller maskiner. Även förpackningsprocessen kan förbättras med torr luft, eftersom produkterna då inte fastnar vid maskiner eller omslagspapper.

Socker:

Socker klibbar eller löses till och med upp vid för hög luftfuktighet. Vid löslagring och säcklagring av socker är det viktigt att kontrollera luftfuktigheten i lagringslokalen.

Fisk

Genom att torka ytskiktet av fiskköttet innan det röks minskas vikt förlusten under rökningprocessen. Med kontrollerad luftfuktighet blir kvalitén hög och jämn.

Ost

Det är viktigt att reglera luftfuktigheten när ost lagras. För att uppnå högsta kvalitet måste både luftens temperatur och fuktighet hållas inom snäva intervall.



Torra produkter

Vid tillverkning av torra produkter, som t ex soppor eller buljonger, är det viktigt att avfukta tillverkningslokalerna. Med rätt klimat klibbar inte ingredienserna vid bladning eller i förpackningarna. Produktionskvalitén säkras och man kan hålla samma produktionstakt hela året om.

Mera information om avfuktning och luftrening finner du på www.skandiluft.se

Kontakta oss gärna på telefon 040-414770 så berättar vi mera