

ŠOKOLADAS SU STAMBIAIS KIETAISIAIS PRIEDAIS

Įranga

Waukesha Universal 1
Perimetrisis sukamojo stūmoklio siurblys



Waukesha
CHERRY-BURRELL
an OTC Company

Pramonės šaka / taikymo sritis

Konditerijos gaminių gamintojas glaistymo procese naudoja šokoladą su stambiais kietaisiais priedais, pavyzdžiui, pūstais ryžiais. Šokoladas nuolat recirkuliuojamas, kad prieš padengiant galutinį produktą būtų suformuota stabili šokolado užuolaida. Recirkuliacijos metu kietieji priedai per siurbį prateka daug kartų. Todėl būtinas švelnus produkto perpumpavimas, kad per visą gamybos ciklą būtų išsaugotas dalelių dydis, produkto išvaizda ir tekstūra.

Problema

Anksčiau naudotas siurblys recirkuliacijos metu pūstų ryžių dalelių dydį sumažindavo net iki 50 %, nes daug kartų per siurbį pratekančios dalelės būdavo mechaniškai pažeidžiamos ir smulkinamos. Dėl to keitėsi galutinio produkto išvaizda, tekstūra ir konsistencija, todėl šį nepageidaujamą poveikį buvo bandoma kompensuoti koreguojant receptūrą ir pakuotę.

Be to, šokolado ir pūstų ryžių mišinys buvo labai abrazyvus, todėl siurblio komponentai intensyviai dėvėjosi. Susidėvėjusias dalis reikėjo dažnai keisti, o techninės priežiūros darbus atlikti net du kartus per savaitę. Kiekvieną kartą gamybos liniją tekdavo sustabdyti maždaug vienai valandai, todėl dažnos prastovos didino techninės priežiūros sąnaudas ir mažino gamybos proceso efektyvumą.

**Įmonės pavadinimas neatskleidžiamas dėl konfidencialumo.*

Sprendimas

Klientas šiam procesui išbandė Waukesha Universal 1 serijos siurblį. Per visą 35 minučių gamybos ciklą, apimantį bako pripildymą, šokolado užuolaidos suformavimą ir visos partijos sunaudojimą, siurblys išsaugojo pūstų ryžių dalelių dydį. Waukesha U1 naudojami nestringančio lydinio rotorai, leidžiantys siurbliui veikti esant mažiems tarpams ir perpumpuoti įvairaus klampumo produktus. Tai užtikrina švelnų produkto perpumpavimą ir kartu padeda siurbliui atlaikyti abrazyvų šokolado ir kietųjų priedų mišinį.



Rezultatas

Naudojant Waukesha U1, pūstų ryžių dalelės išlaikė savo dydį per visą recirkuliacijos procesą, net ir daug kartų pratekėdamos per siurblį. Švelnus produkto perpumpavimas padėjo apsaugoti stambius priedus nuo smulkinimo ir pažeidimų, todėl buvo išsaugota reikiama galutinio konditerijos gaminio išvaizda, tekstūra ir konsistencija. Tai taip pat leido užtikrinti stabilesnę produkto kokybę per visą gamybos ciklą.

Sumontavus Waukesha U1, nebereikėjo dėl intensyvaus susidėvėjimo taip dažnai keisti siurblio komponentų ir stabdyti gamybos linijos. Techninė priežiūra apsiribojo reguliaria siurblio patikra ir valymu, todėl sumažėjo techninės priežiūros poreikis ir su ja susijusios sąnaudos. Rečiau stabdant gamybos liniją sumažėjo neplanuotų prastovų, padidėjo proceso patikimumas ir buvo užtikrintas sklandesnis gamybos procesas.



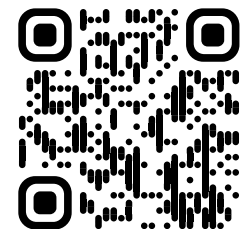
+37 (37) 291 271



info@axflow.lt



J. Borutos g. 29 | LT-46115, Kaunas, Lietuva



SPAUSKITE ČIA, NORĖDAMI GAUTI PASIŪLYMĄ