

Schokoladenverarbeitung

Prozessausrüstungen und Lagerung
von Süßwaren

temper it
blend it
store it

taste it!





Edelstahltanks und Prozessausrüstungen für Schokolade

Perfekte Prozessausrüstungen für
Ihre Süßwaren

- ✓ Homogene Lagerung oder Verarbeitung von Schokolade
- ✓ Erhitzen, Kühlen oder Temperieren
- ✓ Eigene Produkt- und Verfahrenkenntnisse
- ✓ Größen von 50 Liter bis 50 m³



Prozessausrüstungen und Lagerung von Schokolade

Die Herstellung eines qualitativ hochwertigen Schokoladenprodukts verlangt einen sehr spezifischen Produktionsprozess. Gpi De Gouwe entwickelt und fertigt Tanks und Anlagen speziell für die Schokoladenindustrie.

Bei Schokolade ist es ungemein wichtig, dass der Schmelzvorgang höchst präzise gesteuert wird. Zum Steuern des Schmelzvorgangs können unsere Tanks mit einem Doppelmantel in einem oder mehreren Segmenten ausgestattet werden.

Beim Abkühlen von Schokolade ist ein bestimmter Grad an Kristallisation wünschenswert. Mit einem Kühlmedium an der Wand kann die Kristallisation gesteuert werden.

Sowohl beim Erhitzen als auch beim Kühlen oder Kristallisieren ist eine homogene Schokoladenmischung das Ziel. Dafür verwenden wir selbst entwickelte und gefertigte Rührwerke mit Schabern. Auf diese Weise kristallisiert oder verbrennt kein Produkt an der Oberfläche, und das Produkt bleibt homogen.



Optionen und Rührwerke

Gpi De Gouwe hat jahrelange Erfahrung in der Schokoladenindustrie und ist ein Spezialist für bestimmte Aspekte der Branche. So können wir die richtige Beratung geben über Erwärmung, z. B. in einer Schokoladenschmelzwanne oder Kühlung des Produkts in einem Schabewärmetauscher (Kelstream), über den richtigen Veredelungsgrad und garantieren ein Produkt mit langer Lebensdauer. Wir stellen auch unsere eigenen Rührwerke her.

Optionen

- Neigbar
- Integriertes Bedienfeld
- Rührwerke
- Erhitzt (Dimple, Halfpipe, elektrische Begleitheizung oder Au-Bain-Marie)
- Wägezellen
- Niveauschalter
- Tank auf einem Rahmen montiert
- Verschiedene Verarbeitungsniveaus
- Verschiedene Edelstahlsorten möglich (304, 316L)
- Integration von Pumpen, Ventilen und Verrohrung

Rührwerken

- Heckrührwerk
- Ankerrührwerk
- Schaberührwerk
- Spiralrührwerk
- Kombi-Rührwerk

temper it. blen

Standard oder nach Maß gefertigt für Ihr Produkt und Ihren Prozess

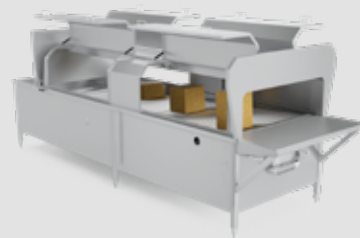
Von Standard-Schokoladentanks bis hin zu kompletten Verarbeitungslinien für Schokolade: Gpi De Gouwe ist ein Spezialist auf diesem Gebiet. Wir denken gerne mit Ihnen mit, beraten Sie richtig nach Ihren spezifischen Anforderungen und fertigen Ihren Edelstahl-Schokoladenschmelztank, Lagertank oder Ihre Prozessausrüstung nach Vereinbarung. Außerdem kümmern wir uns falls gewünscht um die Installation der Tanks und Prozessanlagen vor Ort.

Schmelzen und Erhitzen

Zusätzlich zu unseren doppelt ummantelten Schokoladentanks zur präzisen Steuerung des Schmelzvorgangs, liefert Gpi auch industrielle Schmelzanlagen. Diese Schmelzanlagen sind ideal geeignet für das Inline- oder chargenmäßige Schmelzen von Schokolade, Butter, Fettblöcken Pulvern und Pellets. Die Schmelzgeräte haben eine Kapazität zum Schmelzen von 100 bis 6000 kg/h und sind in verschiedenen Größen mit einer beheizten Fläche von 0,5 m² bis zu 15 m² erhältlich. Dank des speziellen Schmelzgitters wird der Schmelzvorgang des Produkts gefördert. Auf diese Weise kann die Temperatur des Gitters erhöht werden ohne empfindliche Produkte zu beschädigen. Durch die große beheizte Oberfläche wird eine hohe Schmelzleistung auf einer minimalen Fläche erreicht. Außerdem können die Schmelzgeräte je nach Bedarf mit verschiedenen Optionen bestückt werden, wie z. B. einer zusätzlichen passenden Schmelzplatte oder einer Auffangwanne mit Heizmantel.

Optionen

- Neigbar
- Inklusive Rührwerk für ein homogenes temperiertes Produkt
- Integriertes Bedienfeld
- Manuelle oder automatische Ventile
- Wägezellen
- CIP-Reinigung
- Hochklappbare Deckel in verschiedenen Ausführungen
- Zusätzliche Heizplatten für optimales Schmelzergebnis
- Verschiedene Edelstahlsorten möglich (304, 316L)



and it. store it!

Erhitzen, Kühlen oder auf Temperatur halten

Praktisch alle Tanks für Schokolade haben einen Doppelmantel, eine elektrische Heizung oder einen sogenannten Au-Bain-Marie-Heizmantel. Wir denken gerne mit Ihnen mit, um die richtige Temperaturregelung zu garantieren, damit Ihre Schokolade in höchstmöglicher Qualität gelagert oder verarbeitet werden kann.

Lagerung

Unsere Standard Schokoladen Lagertanks variieren in der Größe von 50 Litern bis zu 50 m³ und können bei Bedarf mit zusätzlichen Optionen ausgestattet werden. Mit hausintern hergestellten Rührwerken oder einer Kombination von Rührwerken garantiert Gpi die richtige Homogenität bei der Lagerung Ihrer Schokolade.

Verarbeitung

Standardmäßig haben unsere Lebensmitteltanks eine Innenrauigkeit von Ra 0,8, unter Beachtung der neuesten Anforderungen im Bereich des hygienischen Entwurfs.



Wählen Sie die richtige Konfiguration

Die richtige Kombination aus Tank/Rührwerk

Wir kümmern uns nicht nur um den Tank, sondern auch um das Rührwerk. Gpi De Gouwe verfügt über jahrelange Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Rührwerken und Rührwerkskombinationen die perfekt zu Ihrem Schokoladenprozess passen. Denkbar sind dabei Ankerrührwerke, Heckrührwerke mit Schabern oder andere langsam drehende Rührwerke.



taste it!

Produkte

Confectionary/Süßwaren

Fettcreme
Schokolade
Karamell
Butter
Fette



Über Gpi De Gouwe

Experten für Lebensmittelverarbeitungsanlagen zum Erhitzen, Kühlen und Mischen

Mit über 70 Jahren Erfahrung verstehen wir die Herausforderungen der Produktionsprozesse von Lebensmitteln und Kosmetik wie kein anderer. Unsere Geräte und Systeme sind daher perfekt darauf ausgerichtet, Ihren Prozess zu optimieren. Mit internen Testeinrichtungen, der persönlichen Einbeziehung unserer (Prozess-) Ingenieure in Ihr Projekt und spezialisierter Partnerunternehmen können wir alle Probleme rund um das Heizen, Kühlen und Mischen mit einem Standardprodukt oder einer individuellen Lösung beheben.

Teil der Gpi Group

Gpi De Gouwe hat sich als ein namhafter Anbieter in der Prozessausrüstungsbranche etabliert. Innerhalb des Geschäftsbereichs Process Equipment der Gpi Group bündeln wir unser Wissen und unsere Erfahrung mit Prozessausrüstung und bieten die richtige Lösung für Ihren Prozess. Gpi De Gouwe steht für Engagement, Innovation & Qualität.



**Haben Sie noch Fragen über
unsere Prozessausrüstungen
und Lagerung von Schokolade?
Wir helfen Ihnen gerne weiter!**

Goudkade 8
2802 AA Gouda
Die Niederlande

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-degouwe.com

