

Kochkessel

Schnelles Erhitzen und
Kochen von Chargen



heat it
mix it
hold it

enjoy it!





Kochkessel

Standard- und kundenspezifische
Kochkessel aus Edelstahl

- ✓ Schnelles Erhitzen und Kochen von Chargen
- ✓ Know-how über Erwärmen, Rühren und Mischen im eigenen Haus
- ✓ Sowohl manuelle als auch CIP-Reinigung möglich
- ✓ Verschiedene Optionen für die Abstimmung des Kochkessels auf Ihr Produkt und Ihren Prozess



Standard- oder nach Maß gefertigte Edelstahl-Kochkessel für Ihr Produkt und Ihren Prozess

Kochkessel gibt es in verschiedenen Größen und werden in einer Vielzahl von Branchen eingesetzt. Gpi De Gouwe ist ein Hersteller von doppelwandigen Edelstahl-Kochkesseln, die auf Ihre Produkte und Prozesse abgestimmt sind. Unsere Kochkessel fangen bei 50 l an und können bis zu 12,5 m³ reichen.

Für Prozesse wie Kochen und Pasteurisieren ist eine effiziente Erwärmung des Tanks ein Muss. Sie kann auf verschiedene Weisen erreicht werden. Wir bieten die richtige Kombination aus Heizleistung und Isolierung am Tank, um Ihr Produkt innerhalb der gewünschten Zeit zu erwärmen. Senden Sie Ihre Fragen rund um das Aufheizen direkt an uns. Wir denken gerne mit über die effizienteste Lösung. Ob es sich dabei um einen Dimple, eine Noppenplatte, einen Doppelmantel oder eine Halfpipe handelt.



Modelle

Jede Anwendung ist anders. Deshalb lassen sich unsere Kochkessel so zusammenstellen, dass sie perfekt zu Ihrem Produkt und Prozess passen. Auch ein vollständig nach Maß gefertigter Kessel gehört zu den Möglichkeiten.

| | CK250 | CK500 | CK1000 | CK1500 | CK2000 | CK3000 |
|--|-------|-------|--------|--------|--------|--------|
| Arbeitsvolumen (L) | 250 | 500 | 1000 | 1500 | 2000 | 3000 |
| Zylindrische Höhe (mm) | 600 | 800 | 1000 | 1200 | 1300 | 1500 |
| Durchmesser (mm) | 750 | 950 | 1200 | 1300 | 1400 | 1600 |
| Arbeitshöhe | 1450 | 1650 | 1850 | 2050 | 2150 | 2350 |
| Gesamthöhe (Inkl. Antrieb) | 2100 | 2400 | 2600 | 2800 | 2900 | 3100 |
| Höhe des Auslasses | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 |
| Beheizte Oberfläche (m ²) | 1,4 | 2,3 | 3,7 | 5,1 | 6,2 | 7,3 |
| Antriebsleistung (kW) | 1,1 | 1,5 | 2,2 | 3 | 3 | 4 |
| Kochzeit bei 3 barg (Durchschnitt in Min.) | 25 | 31 | 39 | 43 | 47 | 60 |
| Maximaler Dampfdruck (barg) | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Dampfverbrauch (kg/h) | 90 | 150 | 230 | 320 | 390 | 450 |

Kochkessel

heat it. mix it. h

Von einzelnen Kesseln bis hin zu kompletten Prozesslinien

Wir verstehen, dass jede Aufgabe anders ist. Deshalb konstruieren wir unsere Tanks speziell nach Ihren Vorgaben. Von separaten Kesseln bis hin zu ganzen Kesselprozesslinien oder einer vollständig integrierten Lösung, die auf einem Skid aufgebaut ist. Wir stellen unsere eigenen Edelstahlrührwerke her und liefern auf Wunsch die notwendige Verrohrung und/oder Automatisierung, damit wir uns darauf verlassen können, dass der Kochkessel am besten zu Ihrem Produkt und Prozess passt.



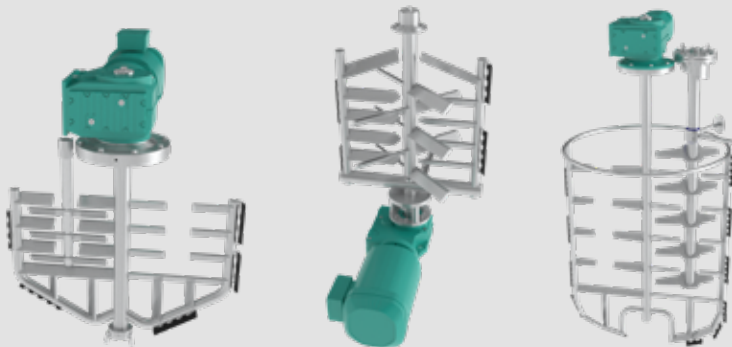
Optionen

- Neigbar
- Integriertes Bedienfeld
- Rührwerke
- Beheizt (Dimple, Halfpipe)
- Wägezellen
- Füllstandsschalter
- Reinigungsanschlüsse
- Auf einem Rahmen montierter Tank
- Verschiedene Veredelungsstufen
- Verschiedene Edelstahlvarianten möglich (304, 316L, Duplex)

old it.

Optimale Rührwerk & Produkt-Kombination

Für Prozesse wie Mischen und Homogenisieren ist es wichtig, das richtige Rührwerk oder eine Kombination der richtigen Rührwerke auszuwählen. Dank unserer langjährigen Erfahrung und unseres Wissens können wir Sie beraten, welcher Rührwerkstyp oder welche Rührwerkskombination für Ihr Produkt oder Ihren Prozess die beste Lösung ist.



Rührwerke

- Heckrührwerk
- Ankerrührwerk
- Schaberührwerk
- Propellerrührwerk
- Unten angetriebenes Rührwerk
- Dispersionsscheibe
- Rotor/Stator
- Förderschnecke
- Kombi-Rührwerk
- Schnellmischer
- Seitenrührwerk
- Turbomischer
- Stativmischer
- Statischer Mischer
- Externer Homogenisator

Verarbeitungsniveau

Gpi behält standardmäßig ein hohes Qualitätsniveau bei. Für einige Anwendungen, wie zum Beispiel in der Lebensmittelindustrie, gelten jedoch besondere Anforderungen. Unsere Lebensmitteltanks werden standardmäßig mit einer Innenrauheit von Ra 0,8 geliefert, aber auf Wunsch können wir Kochkessel mit noch viel glatteren (und damit hygienischeren) Innenwänden liefern.





enjoy it!

Produkte

Suppen & Soßen

Tomatensoßen
Soßen
Dressings
Salsa
Hummus
Suppe
Stärkeaufschlammung
Aufstrich

Süßwaren

Fettende Creme
Schokolade
Karamell

Obst

Obstfüllung
Tortenfüllung
Obstpüree
Jam
Marmelade
Fruchtmus
Apfelpulpe

Milcherzeugnisse

Milchkonzentrat
Käsesoße
Joghurt

Lebensmittel

Kartoffelpüree
Maschinell entbeintes
Fleisch Verzehr fertige
Füllungen
Ei
Gelee
Erdnussbutter

Kosmetik

Lotionen
Crème
Wachs
Zahnpasta

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 Kochkessel?
Wir helfen Ihnen gerne
weiter!**

Goudkade 8
2802 AA Gouda
Die Niederlande

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-degouwe.com

