

PRODUZIONE ALIMENTARE

- Tempi di essiccazione più efficienti
- Alta e durevole qualità dei prodotti
- Stesso ambiente di produzione per tutto l'anno

Ambiente controllato

Durante le fasi di produzione, essiccazione e stoccaggio dei cibi, l'aria essiccata può fornire molti benefici. Seibu Giken DST fornisce deumidificatori adattabili che possono essere personalizzati per garantire il clima perfetto.

Prodotti essiccati

Durante le fasi di produzione e stoccaggio di prodotti essiccati, come zuppe liofilizzate e dadi da brodo, è importante deumidificare le aree di lavoro per evitare la formazione di grumi durante la miscela degli ingredienti o negli involucri. L'aria essiccata assicura una produzione di qualità e permette di mantenere inalterati i carichi di lavoro durante tutto l'anno.

Torri di lavaggio e impianti di trasporto pneumatico

L'aria può essere idealmente pre-essiccata quando si asciugano i prodotti nelle torri di lavaggio (e anche letti fluidizzati). Questo evita che le variazioni stagionali influenzino la capacità di produzione.

Prima di essere confezionati, i prodotti vengono raffreddati. Se l'aria di raffreddamento viene essiccata si previene il processo di reumidificazione.

L'aria usata per gli impianti di trasporto pneumatico può essere essiccata per prevenire la reumidificazione e i blocchi dei nastri trasportatori. Se l'aria non viene essiccata c'è il rischio che i prodotti in polvere si reumidifichino durante la fase di raffreddamento.

Stoccaggio per la maturazione dei formaggi

Quando avviene lo stoccaggio per la maturazione dei formaggi è importante mantenere controllati la temperatura e i livelli di umidità per conservare la qualità e il sapore del formaggio.

Essiccazione

Nel caso di formaggi essiccati si ottiene un livello di qualità più elevato e duraturo se l'essiccazione avviene a livelli di umidità contenuti. Questo aumenta la qualità e permette di conservare il sapore inalterato.



Installazioni DST

Arla, British Sugar, Cadbury, Cloetta Fazer, Cykoria S.A., Danisco Sugar, Knorr AG, Kraft General Foods, Malaco Leaf, Mars AG, Milko, Monkhill, Nestlé, Norrmejerier, Pontefract, Unilever GmbH.

Prosciuttificio San Michele

Il caso di un'installazione di deumidificatori DST

"I migliori hamburger del mondo"

Nacka Köttprodukter AB è un'azienda produttrice di carni e leader nella fornitura di hamburger sul territorio svedese. L'azienda produce fino a 600 tonnellate all'anno usando 250 diverse ricette. Per Nacka Köttprodukter, l'ambiente svolge un ruolo fondamentale. In linea con questo spirito, l'azienda non consuma carta, utilizza soltanto l'elettricità generata da pale eoliche e privilegia i sistemi di deumidificazione Seibu Giken DST.

Nell'industria alimentare le norme igieniche sono disciplinate da severe regolamentazioni, sia nei casi in cui è necessario maneggiare il cibo, sia per quanto concerne le condizioni dei luoghi di lavoro. Nacka Köttprodukter segue scrupolosamente le norme per la sanificazione degli ambienti destinando a questo scopo circa due ore di lavoro al giorno. La sanificazione comprende tutte le aree di lavoro e le attrezzature. Questo processo, unito alla necessità di mantenere un certo grado di umidità delle carni affinché non aderiscano alle superfici, oltre al raffreddamento degli ambienti, contribuisce ad accrescere l'umidità. Altre conseguenze sono la condensa sui soffitti e la formazione di ghiaccio nei congelatori per la conservazione delle carni, che per loro stessa natura sono soggetti a molteplici aperture e chiusure (più di 100 al giorno). In particolare, la formazione di ghiaccio sulle serpentine di raffreddamento richiede frequenti sbrinamenti.

Garnsviken

Nacka Köttprodukter contattò Garnsviken, un rappresentante DST, per risolvere il problema

dell'umidità. Benché dalle precedenti analisi risultasse impossibile installare un deumidificatore nelle zone di lavoro, Garnsviken propose soluzioni impensate. L'azienda, inoltre, aveva anche la necessità di mantenere l'area silenziosa, data la presenza di unità residenziali collocate sopra ai locali di produzione.

Un clima uniforme

Garnsviken soddisfò le richieste del cliente facendo installare alcuni deumidificatori nei locali di produzione e di conservazione refrigerata. Questa soluzione rende possibile mantenere un livello omogeneo di umidità nei vari ambienti e dunque un clima uniforme. Per ridurre la rumorosità, i deumidificatori vennero installati su pannelli insonorizzati. Inoltre, il funzionamento venne regolato in base alle necessità di utilizzo del cliente, permettendo un significativo risparmio in termini di efficienza ed energia.

Aree di lavoro deumidificate

Oggi, dopo l'installazione dei deumidificatori DST, Nacka Köttprodukter non ha più riscontrato problemi di condensa sui soffitti e la necessità di frequenti sbrinamenti si è notevolmente ridotta. I macchinari presenti nei locali di produzione, sanificati ogni giorno, funzionano meglio di prima. Un risultato positivo che Nacka Köttprodukter non si aspettava. Stefan Grahn, proprietario di Nacka Köttprodukter, è molto soddisfatto e consiglia vivamente i deumidificatori DST.



Produzione di hamburger nell'azienda Nacka Köttprodukter AB

Seibu Giken DST AB

Avestagatan 33 | SE-163 53 Spånga, Sweden

Tel +46 8 445 77 20 | Fax +46 8 445 77 39

www.dst-sg.com | info@dst-sg.com