

Geração de vapor suave para produtos sensíveis de confeitaria e de chocolates

Desde 2008 a Halloren Schokoladenfabrik AG em Halle/Saale é um de nossos clientes de referência na área da geração elétrica de vapor.

Na fábrica em Halle um CERTUSS E 64 M com uma capacidade de vapor de até 86 kg/h garante o aquecimento da instalação da cozinha para o recheio das conhecidas bolas Halloren e outras especialidades de chocolate.

A principal razão para o uso deste gerador de vapor CERTUSS foi principalmente o uso econômico pelo curto tempo de aquecimento, regulagem de pressão e de potência totalmente eletrônicas e adaptação imediata à carga bem como a limitação de potência através do interruptor de seleção de potência. A pequena necessidade de espaço do E64, a apresentação do aparelho compacto de fácil manutenção que na Alemanha não precisa de inspeção TÜV e não precisa de aprovação também foram consideradas na decisão.



Instalação de cozinha para recheios de bombons de chocolate

(Publicação da imagem cortesia da Choctech GmbH, Wernigerode, fornecedor de sistemas de instalações da indústria de confeitaria.)



A Halloren Schokoladenfabrik AG é, com mais de 200 anos de história, a fábrica de chocolates mais antiga da Alemanha. Na virada do século 20 a empresa tradicional de Halle já desfrutava de uma excelente reputação como fabricante de chocolates de primeira qualidade muito além das fronteiras da cidade. Mesmo após a reunificação o sucesso permaneceu intacto. Especialmente nos novos estados da Federação a marca Halloren é conhecida de todos. O grupo emprega nas suas três unidades de negócios "Confeitaria Halloren", "Chocolateria" e "Industrial" atualmente 700 funcionários. A gama inclui mais de 180 produtos de chocolate – desde as originais bolas Halloren até itens de confeitaria.



CERTUSS E 6 – 72 M

Dados do projeto:

Negócio:

Alimentos / Doces

Projeto/Contrato:

Geração de vapor de até 100 kg/h, gerador de vapor aquecido eletricamente, 3 estágios, não precisa de aprovação TÜV nem inspeção. Aparelho compacto de fácil manutenção.

Cliente:

Halloren Schokoladenfabrik AG, 06112 Halle/Saale

Aplicação / Uso / Consumidor:

O gerador de vapor E 064 aquece a instalação de cozinha para recheios de bombons de chocolate.

Sistemas utilizados:

CERTUSS E 064 Elektro, capacidade de vapor 86 kg/h /64 KW

