

Бережное парообразование для нежных кондитерских товаров и шоколадных продуктов

С 2008 года Halloren Schokoladenfabrik AG в Halle/Saale является одним из наших референсных клиентов в сфере электрического парообразования.

На заводе в Halle паровой автомат CERTUSS E 64 M с паропроизводительностью до 86 кг/ч обеспечивает нагрев варочной установки для наполнения знаменитых шариков Halloren и других фирменных шоколадных конфет с начинкой.

Решающим фактором для использования этого парового автомата CERTUSS стало, прежде всего, экономичное использование благодаря меньшему времени разогрева, полностью электронному регулированию давления и мощности и мгновенной адаптации нагрузки, а также ограничению мощности посредством переключателя выбора мощности. При принятии решения учитывались также малая занимаемая площадь парового автомата E64, а также допустимая в Германии установка легкого в обслуживании компактного устройства, не требующая разрешений и контроля со стороны орга-



Варочная установка для наполнения шоколадных конфет с начинкой

(Публикация снимков с дружеского разрешения компании Choctech GmbH, Wernigerode, системный поставщик установок для кондитерской промышленности.)



низации технического надзора TÜV.

Halloren Schokoladenfabrik AG, имеющая более чем 200-летнюю историю, является старейшей шоколадной фабрикой Германии. Уже на рубеже 20 века традиционное предприятие из Галле пользовалось надежной репутацией далеко за пределами своего города, как производитель высококачественных шоколадных конфет с начинкой. Даже после воссоединения ФРГ и ГДР успех остался нерушимым. Торговая марка Halloren известна каждому и, прежде всего, в новых федеральных землях. В группе фирм, в ее трех подразделениях: "Кондитерские товары Halloren", "Шоколадная фабрика" и "Промышленность", в настоящее время работают более 700 сотрудников. Ассортимент насчитывает более 180 шоколадных продуктов – от оригинальных шариков Halloren до кондитерских товаров.



CERTUSS E 6 – 72 M

Проектные данные:

Сфера:

Пищевые продукты / кондитерские изделия

Проект/заказ:

Парообразование до 100 кг/ч, электроподогреваемый парогенератор, 3-ступенчатый, не требует разрешений и контроля со стороны организации технического надзора TÜV. Легкое в обслуживании компактное устройство.

Заказчик:

Halloren Schokoladenfabrik AG, 06112 Halle/Saale

Применение / использование / потребитель:

Парогенератор E 064 нагревает варочную установку для наполнения шоколадных конфет с начинкой.

Используемые системы:

CERTUSS E 064 Elektro, паропроизводительность 86 кг/ч / 64 кВт

