

Chocolade verwerking

Procesapparatuur en opslag
van zoetigheden

temper it
blend it
store it

taste it!





Chocolade tanks en procesapparatuur

Procesapparatuur dat perfect aansluit bij uw zoetigheden

- ✓ Homogeen opslaan of verwerken van chocolade
- ✓ Verwarmen, koelen of tempereren
- ✓ Inhouse product- & proceskennis
- ✓ Groottes variërend van 50 liter tot 50 m³



Chocolade verwerkingsapparatuur en opslag

De productie van goede kwaliteit chocolade vraagt om een zeer specifiek productieproces. Gpi De Gouwe ontwerp en fabriceert tanks en apparatuur speciaal bedoeld voor de verwerking van chocolade.

Bij chocolade is het zeer belangrijk dat het smeltproces nauwkeurig wordt gecontroleerd. Onze tanks kunnen worden uitgevoerd met een dubbele mantel in één of meerdere segmenten om de temperatuur van de chocolade te reguleren.

Bij het koelen van chocolade wil men een bepaalde mate van kristallisatie. Door een koelmedium door de dubbele mantel te krijgen, kan ook kristallisatie gecontroleerd plaatsvinden.

Bij zowel verwarmen als koelen is het van belang dat het product homogeen bewerkt wordt. Hiervoor gebruiken wij in-house ontworpen en gefabriceerde roerwerken (met schrapers). Op deze manier kristalliseert of verbrandt het product niet op de tankwand en blijft het product homogeen.



Opties en roerwerken

Gpi De Gouwe heeft jarenlange ervaring in de chocolade industrie en is uitgegroeid tot specialist in de aspecten binnen de industrie. Zo kunnen wij het juiste advies geven over verwarming in bijvoorbeeld een chocoladesmeltbak of koeling van het product in een geschraapte warmtewisselaar (Kelstream), over de juiste mate van afwerking en een product met lange levensduur garanderen. Daarnaast fabriceren wij onze eigen roerwerken.

Opties

- Kantelbaar
- Geïntegreerd control panel
- Roerwerken
- Verwarmd (dimple, halfpipe, elektrische tracing of au-bain-marie)
- Loadcells
- Level switches
- Op een frame geplaatste tank
- Diverse afwerkingsniveau's
- Diverse rvs varianten mogelijk (304, 316L)
- Integratie van pompen, kleppen en leidingwerk

Roerwerken

- Hekroerwerk
- Ankerroerwerk
- Schrapend roerwerk
- Opvoerschroef
- Combi-roerwerk

temper it. blen

Standaard of op maat gemaakt voor uw product en proces

Van standaard chocoladetanks tot volledige chocolade proceslijnen, Gpi De Gouwe is specialist op dit gebied. Wij denken graag met u mee, geven u het juiste advies naar aanleiding van uw specifieke wensen en fabriceren uw rvs chocolade smeltbak, -opslagtank of - procesapparatuur zoals overeengekomen. Bovendien verzorgen wij, indien gewenst, ook de installatie van de tanks en procesapparatuur op locatie.

Smelten en verwarmen

Naast onze chocoladetanks met dubbele mantel om het smeltproces nauwkeurig te controleren, levert Gpi ook industriële smeltunits. Deze smeltbakken zijn uitermate geschikt voor het inline- of batch smelten van chocolade, boter, vetblokken, poeders en pellets. De smeltunits hebben een capaciteit om zo'n 100 tot 6000kg/h te smelten en zijn beschikbaar in diverse maten met een verwarmd oppervlak vanaf 0.5m² oplopend tot 15m². Dankzij het speciale smeltrooster wordt het te smelten product continu ververst. Op deze wijze kan de temperatuur van het rooster verhoogd worden zonder dat kwetsbare producten beschadigen. Door het hoge verwarmde oppervlak wordt een hoge smeltcapaciteit gerealiseerd op een minimaal oppervlak. Bovendien is de smeltbak naar wens samen te stellen met diverse opties, zoals een extra smeltplaat of een opvangbak met verwarmingsmantel.

Opties

- Kantelbaar
- Inclusief roerwerk om gesmolten product homogeen te houden
- Geïntegreerd control panel
- Handmatige of automatische kleppen
- Loadcells
- CIP reiniging
- Verschillende typen opklapbare deksels
- Extra verwarmingsplaten t.b.v. optimaal gesmolten product
- Diverse rvs soorten mogelijk (304, 316L)



Heat it. store it!

Verwarmen, koelen of op temperatuur houden

Vrijwel alle tanks voor chocolade hebben een dubbele mantel, elektrische verwarming of een zogenoemde au-bain-marie verwarmingsmantel. Wij denken graag met u mee over de juiste manier van temperatuurbeheersing om uw chocolade op de hoogst mogelijke kwaliteit te verwerken.

Opslaan

Onze standaard chocolade opslagtanks variëren in grootte beginnend vanaf 50 liter tot 50m³ en zijn, indien gewenst, samen te stellen met aanvullende opties. Met eigen gefabriceerde roerwerken of een combinatie van roerwerken garandeert Gpi de juiste homogeniteit bij de opslag van uw chocolade.

Afwerking

Standaard geven wij onze food-grade tanks een interne ruwheid mee van Ra 0,8 waarbij we uiteraard rekening houden met de laatste eisen op het gebied van hygiënisch ontwerp.



Kies de juiste configuratie

De juiste tank/roerwerk combinatie

Laat ons buiten de tank ook het roerwerk verzorgen. Gpi De Gouwe heeft jarenlange ervaring in het ontwerpen en maken van roerwerken en roerwerkcombinaties die perfect aansluiten bij uw chocolade proces. Denk hierbij aan ankerroerwerken, hekroerwerken met schrapers of andere langzaam draaiende roerwerken.



taste it!

Producten

Confectionary/Zoetwaren

Vetcrème
Chocolade
Karamel
Boter
Vetten



Over Gpi De Gouwe

Experts in food process equipment voor verwarmen, koelen en mixen

Met meer dan 70 jaar ervaring begrijpen we de uitdagingen in de productieprocessen van voedingsmiddelen en cosmetica als geen ander. Onze apparatuur en systemen zijn dan ook perfect afgestemd op het optimaliseren van uw proces. Met in-house testfaciliteiten, de persoonlijke betrokkenheid van onze (proces) engineers bij uw project en gespecialiseerde partnerbedrijven, kunnen wij alle problemen rondom het verwarmen, koelen en mengen oplossen met een standaard product of een maatwerk oplossing.

Onderdeel van Gpi Group

Gpi De Gouwe is uitgegroeid tot een gevestigde naam in de procesapparatuur branche. Binnen de Process Equipment divisie van de Gpi Group verbinden we onze kennis en ervaring met procesapparatuur en bieden we de juiste oplossing voor uw proces. Gpi De Gouwe staat voor betrokkenheid, innovatie & kwaliteit.



Heeft u vragen over chocolade opslag- of procesapparatuur? Wij helpen u graag!

Goudkade 8
2802 AA Gouda

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-degouwe.com

