

Additivlinie

Additive mischen
und dosieren



add it
mix it
dose it

taste it!





De Gouwe
Process Equipment



Additivlinie

Additiv-Misch- und Dosiersystem für Kartoffelflocken

- ✓ Die perfekte Lösung zum Dosieren von Additiven zu Kartoffelflocken
- ✓ Mischen und Dosieren von Emulgatoren, SAPP, Dextrose, Phosphaten, Farbstoffen und mehr
- ✓ Einzel- oder Mehrfach-Tanksysteme
- ✓ Vollautomatisch für konsistente Ergebnisse optional



Additive mischen und dosieren

Eine Additivlinie ist ein System, das in der Kartoffelindustrie zum Mischen und Dosieren von Additiven für die Kartoffelflocken-Produktionslinie verwendet wird.

Da die Produktionslinien für Kartoffelflocken weiter wachsen, steigt die Nachfrage nach automatischen Systemen.

Die Kartoffeln werden gekocht und püriert. Dem Kartoffelpüree werden die gewünschten Zusatzstoffe (Additive) zugesetzt. Das Püree wird dann durch große Walzen zu einer dünnen Schicht, einem sogenannten Film, gepresst. Diese Schicht wird einem Schnelltrocknungsverfahren unterzogen, bis der gewünschte Feuchtigkeitsgrad erreicht ist, wonach diese gepresste Schicht von der Trommel abgeschabt wird. Die Schicht wird dann durch eine Mühle in Kartoffelflocken der gewünschten Größe zerkleinert, die dann verpackt werden.

Um diesen Kartoffelflocken den gewünschten Geschmack, die Farbe und andere Eigenschaften zu verleihen, werden Additive hinzugefügt. Dazu gehören Produkteigenschaften wie Geschmack, ein knuspriger Biss oder eine längere Haltbarkeit.

Optionen und Additive

Ein Additiv-Misch- und Dosiersystem kann verschiedene Konfigurationen haben und mit verschiedenen Optionen versehen werden. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, um zu erfahren, was alles möglich ist.

Optionen

- CIP-Reinigungssystem
- Kalt- und Warmwassereinheit
- Pulver- und Schraubentransportsystem
- Vakuumtransportsystem
- Big-Bag Entladung
- Manuelle Beutelentladung
- Verschiedene Mischprinzipien

Additive

- Dextrose
- Phosphat
- Emulgatoren
- Sulfit
- Zitronensäure
- Pyrophosphat
- GMS
- SAFT
- Stärke



Additivlinie

add it. mix it. d



So funktioniert eine **Additivlinie**:

Pulververarbeitung

Der erste Teil der Additivlinie ist die Pulververarbeitung. Die trockenen Additive können in Big Bags von einer Big-Bag-Entladestation oder in kleineren Säcken in einer Pulverabfüllanlage den Prozessen zugeführt werden. Natürlich ist auch eine Kombination aus beidem möglich.

Von dort kann das Pulver mithilfe eines Vakuums, über eine Förderschnecke oder Absaugen direkt in die Tanks transportiert werden. Ein Vakuumsystem ermöglicht das Separieren des trockenen Teils vom feuchten Teil in der Produktionslinie.



ose it!

Mischen

Im zweiten Teil der Additivlinie werden die Additive mit Wasser gemischt. Eine volumetrische Zufuhr dosiert die richtige Menge an Zusätzen zum Wasser.

Der Feststoffanteil der Additive und deren Eigenschaften bestimmen das benötigte Rührwerk. Das kann ein einfaches Propellerrührwerk, ein Streuer, ein Turbomischer oder auch ein Inline-Mischer sein.

Verschiedene Konstellationen sind möglich. Ein Einzel-tank-Setup, bei dem alle Additive in den gleichen Tank dosiert werden, oder ein Multi-Tank-Setup, bei dem bestimmte Additive einen eigenen Mischtank haben. Der große Vorteil der zweiten Variante besteht darin, dass die Additive separat zu den Kartoffelflocken gegeben werden können, was die Flexibilität der Anlage und die Qualität des Endprodukts verbessert.



Dosieren

Wenn die Additive mit Wasser gemischt werden, können sie in einer Kartoffelpresse oder einem Kochkessel dosiert werden. In eine Presse können nur flüssige Additive dosiert werden, während in einem Kochkessel auch trockene Additive hinzugegeben werden können.

Im Laufe des Jahres variieren die Qualität und die Eigenschaften der Kartoffeln, aus denen Kartoffelflocken hergestellt werden. Durch die Möglichkeit, die Dosierung der Additive zu verändern, können ganzjährig gute und gleich gute Kartoffelflocken produziert werden.



taste it!

Produkte

Kartoffelflocken
Snacks
Chips
Kartoffelpüree

Fertiggerichte
Pasta & Gnocchi
Kartoffelspezialitäten
Suppen & Soßen



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 hauseigenen Versuchsanlagen, der persönlichen Einbindung unserer (Verfahrens-) Ingenieure in Ihr Projekt und spezialisierten Partnerunternehmen können wir alle Probleme rund um das Heizen, Kühlen und Mischen mit einem Standardprodukt oder einer individuellen Lösung lösen.

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 die Additivlinie?
Wir helfen Ihnen gerne
weiter!**

Goudkade 8
2802 AA Gouda
Die Niederlande

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-degouwe.com

