

Batterline

Zubereitungssystem
für Nasspanade

mix it
hold it
coat it

taste it!





Batterline

Zubereitungssystem für Nasspanade

Kontinuierliches Panadenzubereitungssystem

- ✓ Kontinuierliche Panadenzubereitung mit hoher Kapazität
- ✓ Vollautomatisiert für konstante Qualität
- ✓ Lösungen für niedrige und hohe Viskosität
- ✓ Hygienischer Entwurf



Zubereitungssystem für Nasspanade

Die Batterline ist ein System für das Ansetzen von Nasspanade (Coating) in großen Mengen, das hauptsächlich in der kartoffelverarbeitenden Industrie eingesetzt wird. Die flüssige Panade wird mit einem sogenannten Applikator aufgetragen, der eine dünne Schicht auf dem Produkt hinterlässt, bevor das Produkt im Ofen gebacken wird. Dieses „Battern“ oder „Coaten“ wird durchgeführt, um dem Produkt bestimmte zusätzliche Eigenschaften zu verleihen, wie z. B. „Biss“ (Knusprigkeit), Farbe oder Geschmack.



Mischarten und -optionen

Die Batterline hat verschiedene Optionen und Mischarten. Fragen Sie gerne nach allen Möglichkeiten.

	Inline-Mischer	Hochgeschwindigkeitsmischer	Tankmischer
Line-Kapazität des Ofens	Bis 25.000kg/h	Bis 25.000kg/h	Bis 25.000kg/h
Kapazität des Coatingsystems	Bis 5.000kg/h	Bis 7.500kg/h	Bis 7.000kg/h
Trockenmassekapazität	75kg/min	140kg/min	100kg/min
Trockenmasse %	Bis 37-40 %	Bis 48 %	Bis 48 %
Viskosität	500cP	5.500cP	5.500cP
Panadenarten	Clearcoats	Clearcoats Heavy Batters Kräuter-Batter	Clearcoats Heavy Batters Kräuter-Batter
Produktarten	Pommes frites	Pommes frites Wedges Spezialitäten	Pommes Frites Wedges Spezialitäten

Optionen

- Kaltwassereinheit
- Fallfilmkühler
- Pulver- und Schraubentransportsystem
- Vakuumtransportsystem
- Big-Bag Entladestation
- Automatisierung
- Manuelle Entladung
- CIP-Reinigungssystem
- Bag-Dump-Schränke
- Rohrbündel- oder Schabewärmetauscher

Batterline

mix it. hold it. c

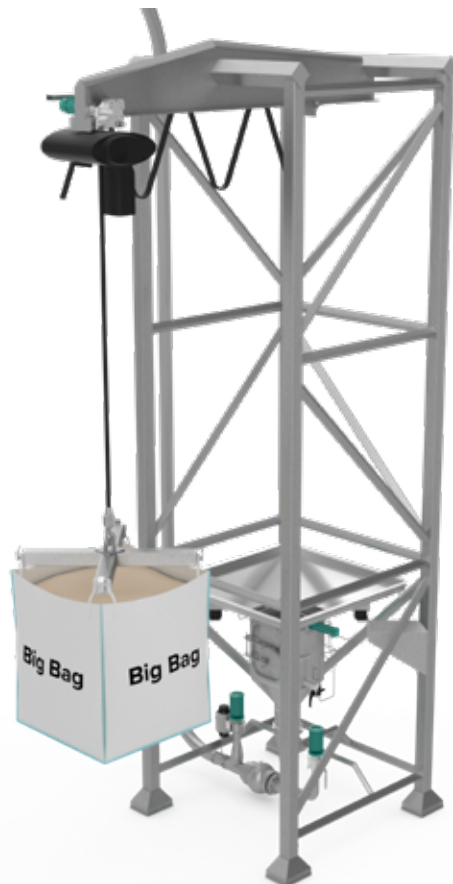
So funktioniert ein
Zubereitungssystem für Nasspanade:

Pulververarbeitung

Der erste Teil der Batterline ist die Pulververarbeitung. Das Trockenpulver kann in Big Bags oder kleineren Säcken geliefert werden. Das Pulver wird über eine Big-Bag-Entladestation entladen.

Von dort wird das Pulver mittels Schneckenförder- oder Vakuumtransport transportiert. Das Arbeiten mit Vakuum bietet die Möglichkeit, den Pulverteil vom Nassteil zu trennen.

Das Pulver wird zu einem Pulvertrichter transportiert, wo der zweite Teil der Linie anfängt.



oat it!

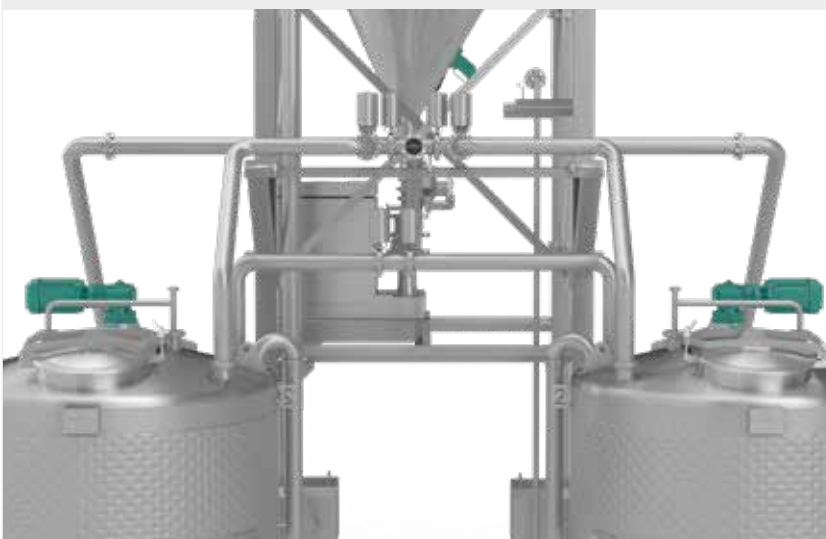
Panadenzubereitungssystem

Im zweiten Teil der Batterline wird das Pulver mit Wasser gemischt. Ein volumetrisches Fördersystem dosiert die richtige Menge Pulver in den Mischer, wo es auf die richtige Wasserversorgung trifft.

Die Panade wird automatisch im richtigen Verhältnis gemischt. Die gemischte Panade wird in einen der Puffertanks gepumpt, wo sie sich absetzen kann, bis sie fertig ist. Die Panade wird abwechselnd in einen der Puffertanks gepumpt,

wodurch sichergestellt wird, dass ein kontinuierlicher Fluss von gemischter Panade verfügbar ist.

Nach dem Ansetzen der Panade wird sie in den Arbeitstank (Teil 3) gepumpt.



Panade-Rückföhreinheit

Die Panade im Arbeitstank wird zum Applikator gepumpt. Die Panade wird durch einen oder mehrere Wärmetauscher gepumpt, um die optimale Temperatur zu gewährleisten. Die Panade, die nicht auf dem Endprodukt verbleibt, läuft zurück in den Arbeitstank und passiert dabei einen Filter. Alle Teile, die mit der Panade mitgeführt werden, wie Pommes-Stücke, werden hier aus dem Teig herausgefiltert und entfernt.



taste it!

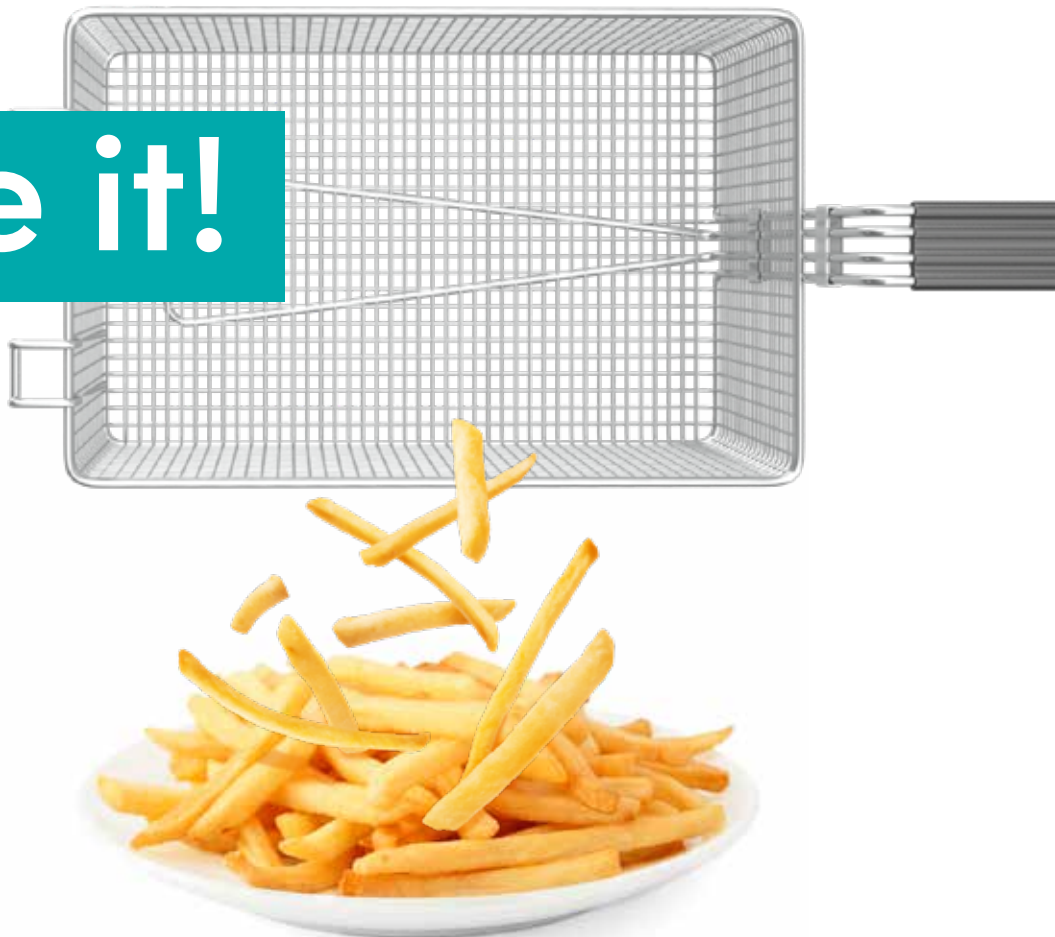
Produkte

Kartoffel

Pommes frites
Wedges
Spezialitäten

Fisch

Fleisch



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 Batterline?
Wir helfen Ihnen gerne
weiter!**

Goudkade 8
2802 AA Gouda
Die Niederlande

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-degouwe.com

