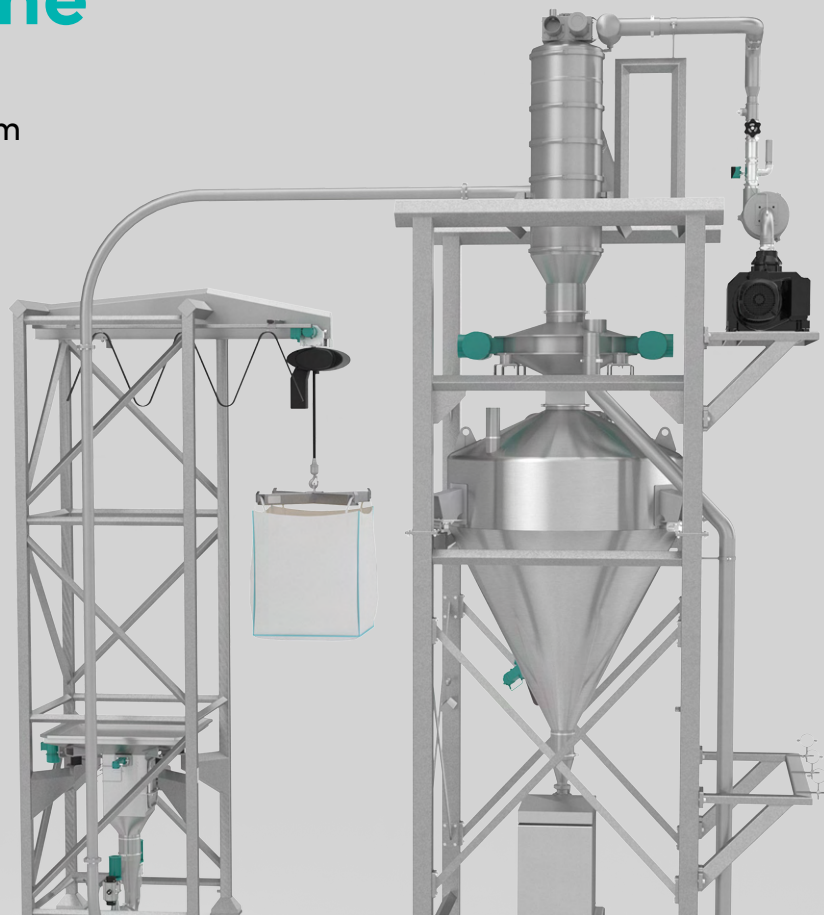


# Batterline

Batter Coating  
Preparatie Systeem

mix it  
hold it  
coat it

taste it!





# Batterline

## Batter Coating Preparatie Systeem

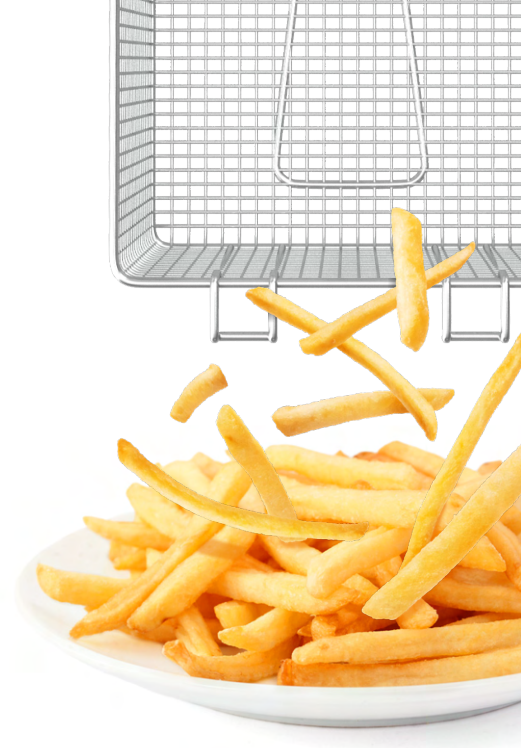
### Het continu batter aanmaak systeem

- ✓ Continu hoge capaciteit batter coating
- ✓ Volledig geautomatiseerd voor constante kwaliteit
- ✓ Lage en hoge viscositeit oplossingen
- ✓ Hygiënisch ontwerp



## Batter Coating Preparatie Systeem

De Batterline is een systeem voor de aanmaak van hoge volumes batter (beslag), welke met name wordt toegepast in de aardappelverwerkende industrie. De vloeibare batter wordt door een zogenoemde applicator aangebracht, welke een dun laagje op het product achterlaat, voordat het product wordt afgebakken in de oven. Dit ‘batteren’ of ‘coaten’ wordt gedaan om het product te voorzien van bepaalde extra eigenschappen, zoals een ‘bite’ (knapperigheid), kleur of smaak.



## Mengtypen en opties

De Batterline heeft diverse opties en mengtypen. Vraag gerust naar alle mogelijkheden.

|                            | Inline Mixer    | High Speed Mixer                               | In Tank Mixer                                  |
|----------------------------|-----------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Line Capaciteit Oven       | Tot 25.000kg/hr | Tot 25.000kg/hr                                | Tot 25.000kg/hr                                |
| Capaciteit Coating Systeem | Tot 5.000kg/hr  | Tot 7.500kg/hr                                 | Tot 7.000kg/hr                                 |
| Capaciteit Droge Stof      | 75kg/min        | 140kg/min                                      | 100kg/min                                      |
| Droge Stof %               | Tot 37-40%      | Tot 48%                                        | Tot 48%                                        |
| Viscositeit                | 500cP           | 5.500cP                                        | 5.500cP                                        |
| Types Batter               | Clearcoats      | Clearcoats<br>Heavy Batters<br>Kruiden Batters | Clearcoats<br>Heavy Batters<br>Kruiden Batters |
| Type Producten             | Patat           | Patat<br>Wedges<br>Specialties                 | Patat<br>Wedges<br>Specialties                 |

### Opties

- Koud water unit
- Automatisering
- Falling film cooler
- Handmatig lossen
- Poeder schroeftransportsysteem
- CIP reinigingssysteem
- Vacuüm transportsysteem
- Zakkenstortkabinetten
- Big Bag losstation
- Shell & tube of geschraapte warmtewisselaar

Batterline

# mix it. hold it. coat it!

## Zo werkt een Batter Coating Preparatie Systeem:

### Poeder verwerking

Het eerste onderdeel van de Batterline is de poederverwerking. Het droge poeder kan worden aangevoerd in Big Bags of kleinere zakken. Het poeder wordt gelost door een Big Bag losstation.

Vanuit daar wordt het poeder getransporteerd door middel van een schroeftransport of door vacuümtransport. Wanneer wordt gewerkt met vacuüm geeft dit de mogelijkheid om het poedergedeelte gescheiden te hebben van het natte gedeelte.

De poeder wordt getransporteerd naar een poederhopper, waar het tweede deel van de lijn start.

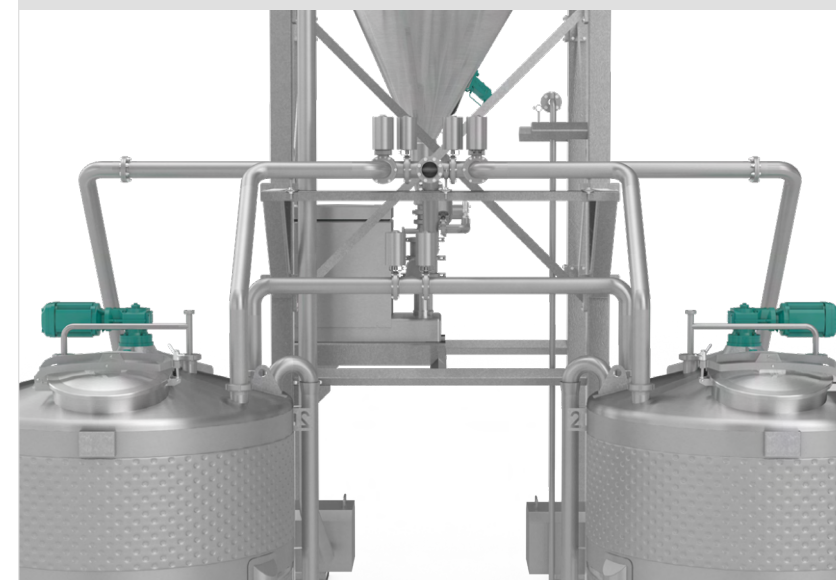


### Batter preparatie systeem

In het tweede gedeelte van de Batterline wordt de poeder gemixt met water. Een volumetrisch toevoersysteem doseert de juiste hoeveelheid poeder in de mixer, waar het samenkomt met de juiste watertoevoer.

De batter wordt automatisch gemixt in de juiste verhouding. De gemixte batter wordt naar één van de buffertanks gepompt, waar het kan zetten tot de batter klaar is. De battermix wordt om en om naar een van de buffertanks gepompt, wat er voor zorgt dat er een continue flow van gemixte batter beschikbaar is.

Nadat de batter is gezet, wordt het gepompt naar de werktank, onderdeel drie.



### Batter return unit

De batter in de werktank wordt naar de applicator gepompt. De batter wordt hierbij door één of meer warmtewisselaars gepompt om de optimale temperatuur te garanderen. De batter die niet achterblijft op het eindproduct loopt terug naar de werktank en passeert hierbij een filter. Alle delen die meekomen met de batter, zoals stukjes friet, worden hier uit de batter gefilterd en afgevoerd.



# Over Gpi Process Technology

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 Process Technology 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 Process Technology staat voor betrokkenheid, innovatie & kwaliteit.



taste it!

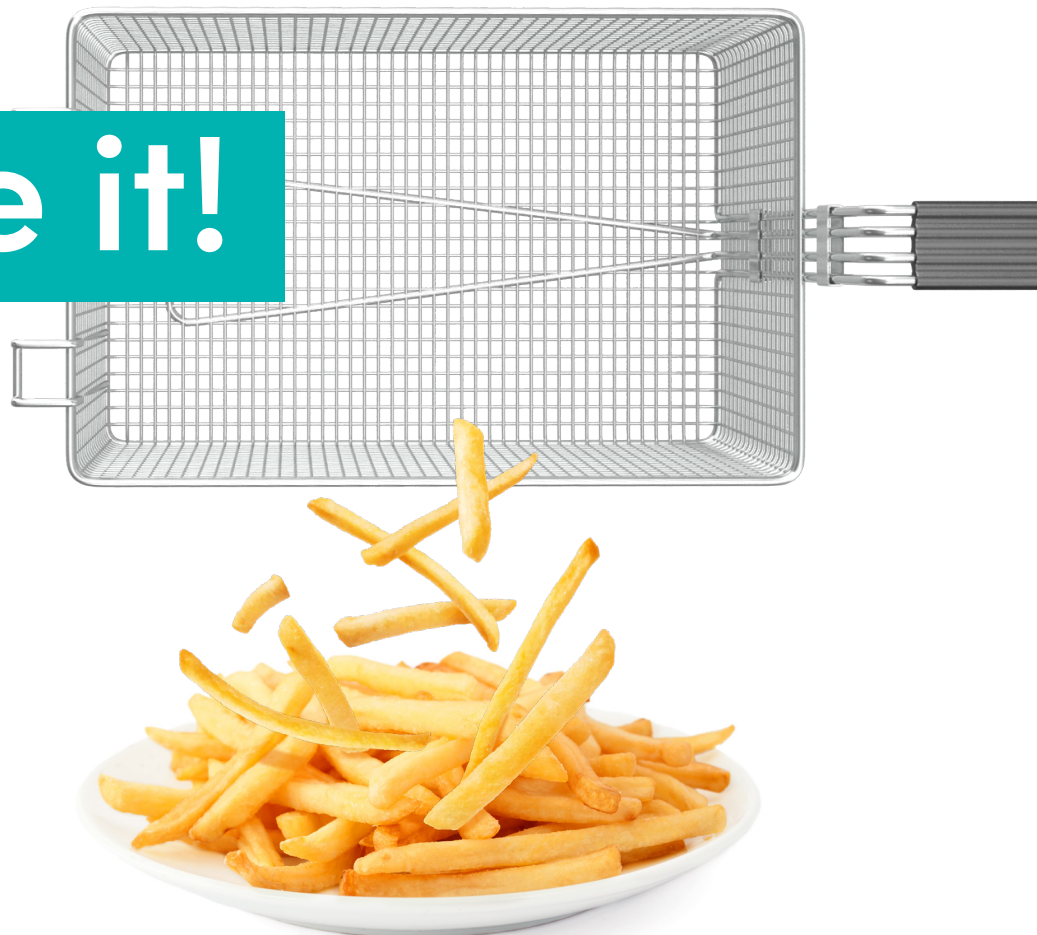
## Producten

### Aardappel

Patat  
Wedges  
Specialties

### Vis

### Vlees



## Heeft u vragen over de Batterline? Wij helpen u graag!

Goudkade 8  
2802 AA Gouda

T +31 (0)182 513644  
E [info@gpi-pt.com](mailto:info@gpi-pt.com)

