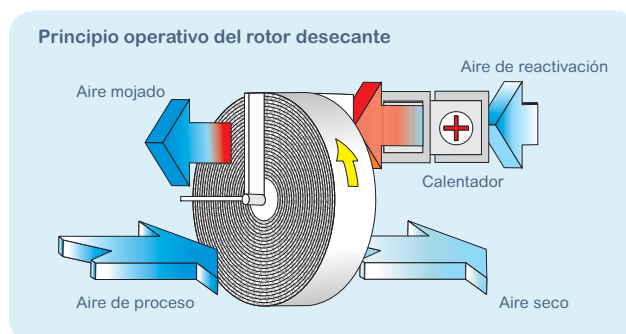




## Industria de la confitería y del chocolate

En la elaboración de chocolate, dulces y golosinas son especialmente beneficiosas las ventajas que se obtienen de la utilización del aire seco en el proceso de fabricación: **aumento de la capacidad productiva, producción independiente de las condiciones climáticas y una excelente calidad de los productos.**

La influencia de la humedad es muy acusada fuera de la estación invernal, los ciclos de secado aumentan, el equipo de envasado se atasca, los productos se vuelven pegajosos, etc. Con la **utilización de los deshumidificadores FISAIR**, se eliminan o se reducen todos estos problemas proporcionando un ambiente ideal en los distintos procesos de fabricación.





## Problemas que se presentan en la industria confitera cuando no hay control de la humedad

<p><b>Almacenamiento y transporte neumático</b></p> <p>En silos y tolvas se recepciona el azúcar, cacao, almidón, aromatizantes y otras materias primas.</p> <p>En estos casos los deshumidificadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitan condensación dentro del silo por los cambios de temperatura (noche/día, por ejemplo), así como el crecimiento de bacterias y mohos.</li> <li>• Aseguran un flujo uniforme del producto con una fabricación libre de interrupciones</li> </ul>	<p><b>Proceso de grajeado</b></p> <p>Proporcionando aire seco al proceso se consigue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mayor rapidez de evaporación del agua y mejora de la fase de secado e igual capacidad productiva a lo largo de todo el año (no se depende de las condiciones atmosféricas exteriores).</li> <li>• Reducción de las pérdidas por desperdicios.</li> <li>• Se disminuyen los costes de fabricación y de mantenimiento</li> </ul>	<p><b>Secado del producto</b></p> <p>Con un equipo Fisair:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se evitan temperaturas altas de secado</li> <li>• Se mantienen las propiedades del producto.</li> </ul> <p>La deshumidificación permite mantener los procesos de secado, incluso a bajas temperaturas, mejorando la eficacia de fabricación.</p>	<p><b>Túneles de enfriamiento</b></p> <p>La instalación de un deshum. Fisair, baja el punto de rocío dentro del túnel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disminución de la temperatura sin riesgo de condensación sobre los productos, goteo del agua o formación de hielo en las baterías de frío.</li> <li>• Este mayor enfriamiento provoca que los productos se solidifiquen con más rapidez.</li> <li>• Incremento en la velocidad del paso por el túnel y la capacidad</li> </ul>	<p><b>Proceso de envasado</b></p> <p>La inyección de aire seco en las zonas de envasado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce los tiempos de parada para limpieza y lavado de la maquinaria atascada por depósitos o productos adheridos</li> <li>• Mejora la calidad del producto ya que se evitará que éste se pegue al papel del envoltorio.</li> <li>• Preservando la conservación y la calidad del producto</li> </ul>

### Ejemplo tipo: Chocolate

El problema común en su manipulación es el efecto denominado "cristalización del chocolate", ocurre cuando el azúcar cristaliza en la superficie debido a la condensación o cuando el producto frío es trasladado a otra zona más caliente y la grasa del cacao se cristaliza en la superficie.

Con un deshumidificador FISAIR en una cámara de enfriamiento se consigue:

- Prevenir problemas de condensación, higiene, cristalización
- Proteger el envoltorio contra el reblandecimiento
- Mantener la calidad del producto

El ambiente en el almacén permanece controlado y verificado diariamente, manteniendo unas condiciones estrictas de +5°C/55% HR. Bajo estas condiciones los productos mantienen su calidad y frescura originales, sin pérdida de producto debido a la humedad.



La multinacional alemana del sector confitero por excelencia, Haribo, utiliza deshumidificadores de aire Fisair DFRA-0175E para los túneles de enfriamiento de su planta de Gerona, España.