

Karamell Caramel



UNIQUE FOR YOUR NEEDS

Karamell / Caramel

Ob als Einzelprodukt wie Toffees oder Bonbons, oder in Kombination mit anderen Produktbestandteilen wie Schokolade, Riegelschichten und Nüssen, kennt Karamell unzählige Rezepturen und Anwendungen. Die Basis-Rezepturbestandteile sind Zucker, Glukose, Milch und Fett. Abhängig von Durchsatz und Endprodukt gibt es verschiedene Herstellungsverfahren.

Kontinuierliche Herstellung

Eine kontinuierliche Herstellung wird bei großen Durchsätzen bevorzugt. CHOCOTECH bietet hierzu drei Systeme:

- Die Sucrofilm® / Caraflex® Kombination ist äußerst flexibel und für nahezu alle Karamellarten einsetzbar
- Caralite® ist ein patentiertes, energiesparendes System und geeignet für Karamell bis ca. 90 % Trockensubstanz
- Der YPP®-Kocher kombiniert Kochen und Bräunen in einem Arbeitsgang

Satz-kontinuierliche Herstellung

Carastar® ist ein Satzkocher für eine flexible Produktion mit häufigen Rezeptwechseln. Er ist erhältlich für die automatische oder manuelle Arbeitsweise.

Whether as a plain product like a piece of toffee or fudge, or in combination with other components like chocolate, bar layers with nuts, caramel has lots of applications. The basic recipe components are sugar, glucose, milk and fat. Depending on throughput and product there are different ways to produce caramel.

Continuous Manufacturing

A continuous production process is mainly used when it comes to high throughputs and multishift operations. CHOCOTECH can offer three continuous systems:

- The Sucrofilm® / Caraflex® combination is the most flexible and usable for nearly all caramel types
- Caralite® is a patented energy efficient system, suitable for caramel up to approx. 90 % solids
- The YPP® cooker combines cooking and caramelizing in a single process step

Batch-continuous Manufacturing

Carastar® is a batch cooker designed for flexible production and frequent recipe change overs. It is available in both automatic or manual execution.



Sucrofilm®

DÜNNFILMKOCHER THIN FILM COOKER

Sucrofilm® ist ein dynamischer und abstreifender Wärmetauscher mit kurzer Produktverweilzeit nach dem Prinzip First In – First Out. Dadurch wird die Prozessinversion des Zuckers und somit die Hygroskopizität der Produkte minimiert.

Sucrofilm® produziert in gleichbleibender Qualität, sogar im Vielschichtbetrieb. Das Karamell bleibt frei von angebrannten Partikeln aufgrund der besonderen Anordnung seiner Abstreifer und der hervorragenden Gestaltung der Wärmeaustauschfläche. Das Abstreifen erfolgt kontaktlos durch turbulente Strömung.

Sucrofilm® kann viele verschiedene Rezepturen verarbeiten. Er kann mehrschichtig produzieren, bevor er gereinigt werden muss. Das System ist CIP fähig.



Sucrofilm® is a dynamic swept surface heat exchanger with short dwell time of the product. Principle is First In – First Out. This minimizes process inversion and hygroscopicity of the finished product.

Sucrofilm® stands for consistent quality, even on multi-shift operations. The caramel remains free from burnt particles due to the unique installation of the scrapers and the excellent heat exchange surface design. The swept surface concept is also a low maintenance factor.

Sucrofilm® can handle many different recipes. Its design allows for multi-shift operation before it requires washing, which is executed via CIP.

SPEZIFIKATIONEN

- Sucrofilm® ist in verschiedenen Größen erhältlich
- Kochen atmosphärisch, unter Druck oder mit nachgeschaltetem Vakuum
- Kochen unter Vakuum für temperatursensible Produkte wie weißes Karamell oder Fruchtmassen
- Beständige, leicht austauschbare Abstreifer
- Hygienisches Design für CIP

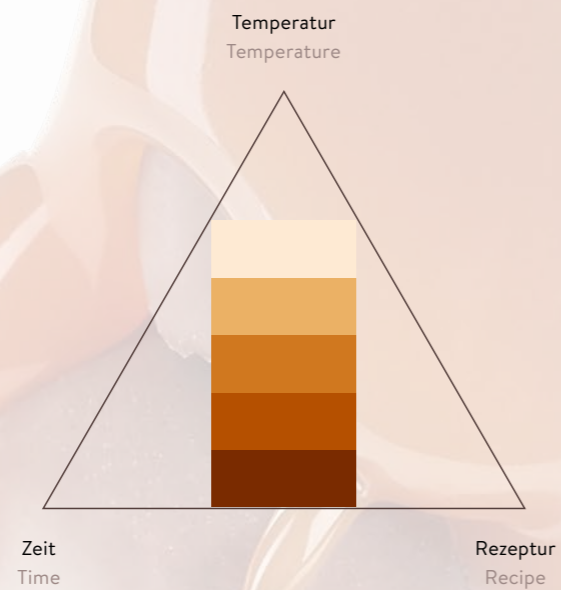
SPECIFICATIONS

- Sucrofilm® is available in various sizes
- Cooking atmospherically, under pressure or with post-vacuum
- Cooking under vacuum for sensitive masses like white caramel or fruit pulps
- Durable and easy to exchange scrapers
- Hygienically designed for CIP



Optionale wartungsfreundliche Antriebstation in herausfahrbare Ausführung
Optional service friendly drive station in retractable execution

FARBABSTUFUNG KARAMELL COLOR GRADING FOR CARAMEL



Die Färbung des Karamells kann von milchweiß bis dunkelbraun eingestellt werden.

The color spectrum of the caramel can be set from milky white to dark brown.

Caraflex®

KARAMELLISIERUNG CAMELIZATION

Flexibilität in der kontinuierlichen Karamellisierung

Caraflex® ist ein System zur kontinuierlichen und zeitgesteuerten Karamellisierung von gekochten proteinhaltigen Massen. Individuelle Karamellisierungsgrade zwischen milchweiß und dunkelbraun sind möglich.

Der Behälter ist beheizt, isoliert und der Isoliermantel ist vollverschweißt. Ein hygienisch ausgeführtes Rührwerk ist mit Abstreifern und einem frequenzgeregelten Antrieb ausgestattet, um ein Anbrennen der Karamellmasse zu verhindern.

Flexibility in continuous caramelization

Caraflex® is a system for the continuous and time related caramelization of cooked sugar masses containing protein. Individual degrees of caramelization, between milk white and dark brown are possible.

The vessel is heated, insulated and the cladding is fully welded. The hygienically designed agitator is equipped with scrapers and a frequency-controlled drive to avoid burning of the caramel mass.



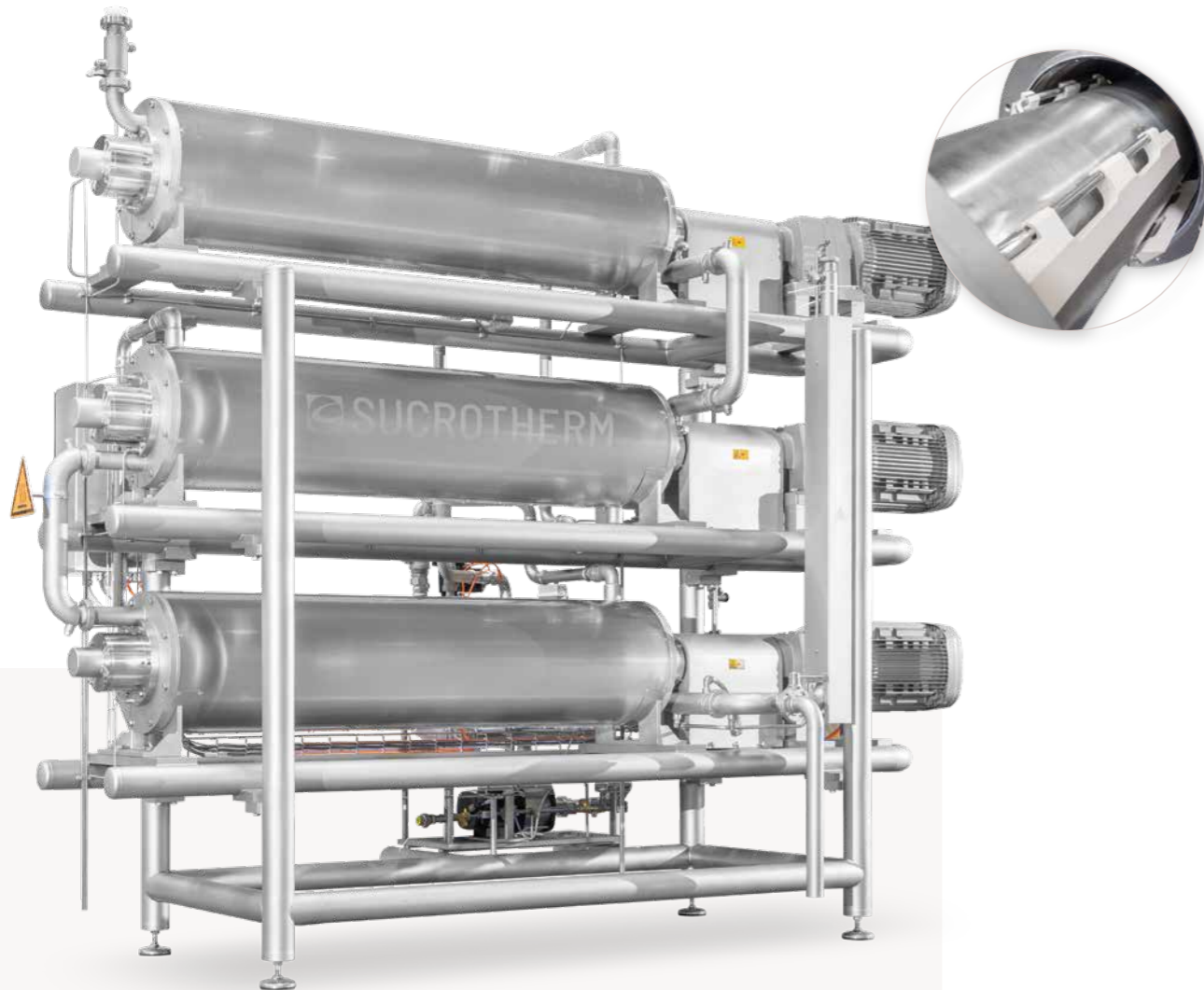
Sucrotherm®

Sucrotherm® ist ein dynamischer Schabekühler. Er verfügt über ein hygienisches Design und ist modular aufgebaut. Mit dem Sucrotherm® ist eine große Bandbreite von Anwendungen möglich, z. B. die Verarbeitung von proteinhaltigen Massen oder temperatursensiblen Fruchtmassen.

Ein typischer Einsatzbereich ist das kontinuierliche Kühlen von Karamellmassen. Die nichtmetallischen Schaber sind FDA zugelassen und haben eine flexible Lagerung. Sie erlauben eine prozessfreundliche Anwendung.

Sucrotherm® scraped surface cooler is a modular designed hygienic system for all type of masses which contain protein or sensitive fruit masses.

Typical applications are caramel masses. The non-metal scrapers are FDA approved and have a flexible mounting which is very process friendly.



CIP

CHOCOTECH konstruiert und fertigt komplette, SPS gesteuerte CIP-Systeme für die Prozessanlagen. Diese bestehen aus individuellen CIP-Kreisläufen, Block- and Bleed-Ventilkombinationen oder vermischungssicheren Ventilen, CIP-Pumpen, CIP-Tanks, CIP-Wasser-temperierstationen und allen notwendigen Messmitteln und Anlagenkomponenten zur Prozessüberwachung und Chemikaliendosierung.

CHOCOTECH designs and manufactures complete PLC controlled CIP systems for the kitchens. This includes the individual CIP loops, block and bleed or mix proof valves, CIP pumps, CIP tanks, CIP water tempering systems with all corresponding instrumentation and systems for metering and measuring of cleaning chemicals.

