

## Infrarot-Heizsystem verbessert die Schokoladenqualität

Zwei Carbon Infrarot-Heizsysteme von Excelitas Noblelight helfen, die beständige Schokoladenqualität der Kinnerton Confectionery Ltd zu garantieren. Ein System wird genutzt, um die Schokoladenformen vorzuheizen, bevor die Schokolade eingefüllt wird. Ein anderes System schmilzt Schokoladenränder, um zwei Schokoladenhälften zu verbinden. Mit beiden nachgerüsteten Systemen wurde erheblich Platz und Energie eingespart.

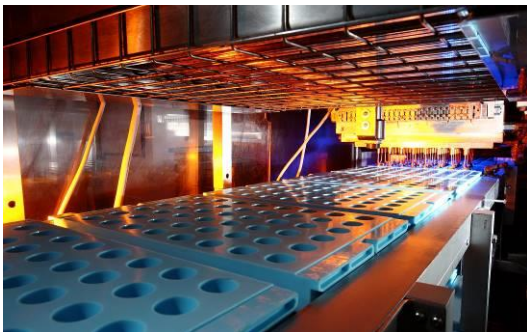
Kinnerton Confectionery, gegründet 1978, ist Großbritanniens größter Fabrikant für Schokoladen und Süßwaren. Die Produktpalette reicht von Adventskalendern über Schokoladenfiguren bis hin zu maßgeschneiderten Produkten für viele bekannte Händler weltweit.

Für die Produktion von geformter Schokolade ist es nötig, flüssige Schokolade in Polycarbonat-Formen zu füllen. Wichtig ist, dass die Formen auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden, bevor die Schokolade eingefüllt wird. Sind die Formen zu warm, kann die Schokolade ihre Eigenschaften verlieren. Sind die Formen zu kalt, verliert die eingefüllte Schokolade ihre Form und wird spröde.

Um das zu vermeiden, setzte Kinnerton zuvor sowohl Metallheizelemente als auch ein Heißluftsystem ein. Das Metallelement beinhaltete ein Steuersystem, um die Heizelemente über den Formen zu positionieren. Im Falle eines Bandstopps konnte das Heizelement nur mit erheblicher Verzögerung entfernt werden. Dadurch wurde eine Vielzahl gefüllter Formen stark überhitzt. Das Heißluftsystem nahm einen beachtlichen Platz ein und war schwer zu kontrollieren. Das erschwerte ein einheitliches Heizen und das verursachte immer wieder Qualitätsprobleme.

Im Bemühen, dieses Problem zu lösen, kontaktierte Kinnerton Excelitas Noblelight, die ein Infrarot-System zur Probe bereitstellten. Dieses arbeitete so erfolgreich, dass ein komplettes 14.4 kW Carbon Infrarot-System mit einem Pyrometer installiert wurde, welches die Temperatur von genau 29°C sicherstellt. Nachträglich wurde ein 9,6 kW Carbon Infrarot-System installiert, um Schokoladenränder zu erhitzen.

David Hume, NPD Technical Process Manager bei Kinnerton, erklärt: „Das Infrarot-System, das ohne Probleme in den verfügbaren Platz nachgerüstet werden konnte, bietet Wärme, welche präzise sowohl für Formen als auch für Schokoladenränder geregelt werden kann, so dass die Ausschussquote erheblich reduziert und die Qualität verbessert wurde.“



### Features

- Schokoladenformen vorheizen
- Schokoladenränder anschmelzen
- Platz- und Energieeinsparungen

### Technische Daten

- 14.4 und 9.6 kW Carbon Infrarot-Systeme
- Formen werden exakt auf 29°C erhitzt
- Pyrometerkontrolle

**Excelitas Noblelight**  
Infrared Process Technology  
hng-infrared@excelitas.com  
www.noblelight.com