

interpack 2002

## Neues für die Süßwarenindustrie

(bda) Die Klöckner Hänsel Processing GmbH ist Maschinen-, Anlagen- und Systemanbieter für die Süßwarenindustrie. Als Unternehmen der Klöckner Hänsel GmbH ist sie eingebunden in einen der großen deutschen Industriekonzerne, die Klöckner-Werke AG.

Die Klöckner Hänsel GmbH erzielt in mehreren Produktionsstätten und Vertriebsgesellschaften weltweit mit 570 Mitarbeitern einen Umsatz von 115 Mio. Euro. Weltweite Kundenähe wird durch Vertriebsgesellschaften und Vertretungen rund um den Globus gewährleistet.

Auf der interpack will das Unternehmen erneut seine Leistungsfähigkeit durch interessante Neu- und Weiterentwicklungen für die Süßwarenindustrie unter Beweis stellen.

Der komplett neuentwickelte CrossFlow-Kocher ist die neue Generation der Vor- und Fertigungskocher für Zucker-Wasser-Glukosesirup-Gemische bis zu 5000 kg/h. Er ist ein stehender hocheffizienter Wärmetauscher, durch den das Produkt in



Der CrossFlow-Kocher (Foto rechts) wurde komplett neuentwickelt. Das Foto oben zeigt eine gesamte Gelee-Küche.



Fotos: Klöckner Hänsel

turbulenter Strömung geführt wird. Diese kompakte Einheit mit vergleichsweise kleinen Produkt- und Dampfäumen gewährleistet bei stabiler Kochtemperatur eine gleichbleibend hohe Produktqualität. Der Kocher als perfekter platzsparender Ersatz aller bisherigen Vor- und Fertigungskocher für Hartkaramellen wird zusammen mit dem bewährten Sucroliner gezeigt. Ein weiteres Exponat für das Kochen von Hartkaramellen ist das Rotorkocher-System Rotamat, insbesondere bewährt für weiße Milchkaramelmassen und Gießbonbons.

Für die Prägung von ungefüllten und höchstgefüllten Bonbons bietet die Strada 2000 bei einer Prägeschwindigkeit von 200 m/min eine Leistung von bis zu 2000 kg/h an. Sowohl für sie als auch für die Strada 1200 werden überarbeitete, in eigener Produktion ge-

fertigte Prägekettensysteme vorgestellt.

Als ideale Maschine besonders für die Verpackung von hochgefüllten Bonbons und bei häufigen Formatwechseln wird die Milletwist mit der neuentwickelten servobetriebenen Papierstation gezeigt. Die formatbedingte Abzugslänge läßt sich einfach über den Touchscreen der zentralen Steuerung einstellen.

Ein weiterer Ausstellungsschwerpunkt sind Anlagenkomponenten zur Herstellung von Geleemassen. Hierfür bietet der bewährte JellyStar für alle Geliemittel – auch für Stärke – die ideale Lösung. Bei dem in extrem kompakter Bauweise ausgeführten Rohrbündelwärmetauscher wird bei günstigem Wärmeübergang die Masse durch starke Turbulenzen schonend gekocht.

Für das Einmischen von Far-

ben, Aromen und Säuren steht mit dem JellyBlend SM ein völlig neues kompaktes System zur Verfügung. Es arbeitet satzweise ohne Pumpen und sollte über der Mogulanlage aufgestellt werden. Farben und Aromen werden in Druckbehältern aus Edelstahl aufbewahrt und über den eigenen Systemdruck der Anlage zugeführt. Die Hauptkomponenten werden gravimetrisch, die Kleinstkomponenten hydrostatisch dosiert. Hohe Flexibilität beim Rezepturwechsel, spezielle Programme für die Verarbeitung von Restmengen, Verwendung von kleinen Mischbehältern seien die Highlights, die auch bei hochwertigen Zutaten einen effizienten Produktionsprozeß ermöglichen.

Zusätzlich werden für aufgeschlagene Massen der Siedomat/Turbomix und der Univeralkocher HRK ausgestellt.