



SweetTec

- der Spezialist für Süßes



Als Spezialist für die Herstellung von Hartkaramellen und Kaubonbons produziert die SweetTec GmbH ein breites Sortiment an verschiedensten Geschmacksrichtungen, Rezepturen, Farben und Formen.

Auf einem 5 ha großen Gelände in Boizenburg/Elbe werden seit Januar 2006 in einer der modernsten Zuckerwarenproduktionsstätten Europas hochwertige Bonbonspezialitäten hergestellt. Mit mehr als 140 Mitarbeitern werden pro Jahr über 15.000 t Bonbons produziert.

"Qualität ist eine Frage der Einstellung", so Geschäftsführer Oliver Schindler. "Unsere Lieferanten werden nach strengsten Kriterien ausgewählt und auch wir streben nach ständiger Verbesserung, z.B. die Zertifizierung nach IFS (International Food Standard)."

In drei Schichten wird auf der vollautomatisch arbeitenden Anlage für die Kunden und Konsumenten im In- und Ausland produziert.

Tägliche Produktion:

15 Millionen Bonbons

Tagesmengen:

40 - 50 t Zucker

50 - 60 t Glukose

Leistungsumfang Reimelt

Lagern und Fördern von:

- › Zucker
- › Glukose
- › Lecithin
- › Palmfett
- › Mischsirup

Dosieren und Mischen von:

- › Lecithin mit Palmfett

Steuerung

Komplette Montage

Bild 1: Bereitstellung Zucker und Glukose auf einem Kocher für Hartkaramellen



Reimelt FoodTechnologie GmbH
 Messenhäuser Straße 37-45
 63322 Rödermark, Germany
 Tel. (49) 0 60 74 / 691 - 0
 Fax (49) 0 60 74 / 60 31
 email: info@reimelt.de
 www.reimelt.de

REIMELT

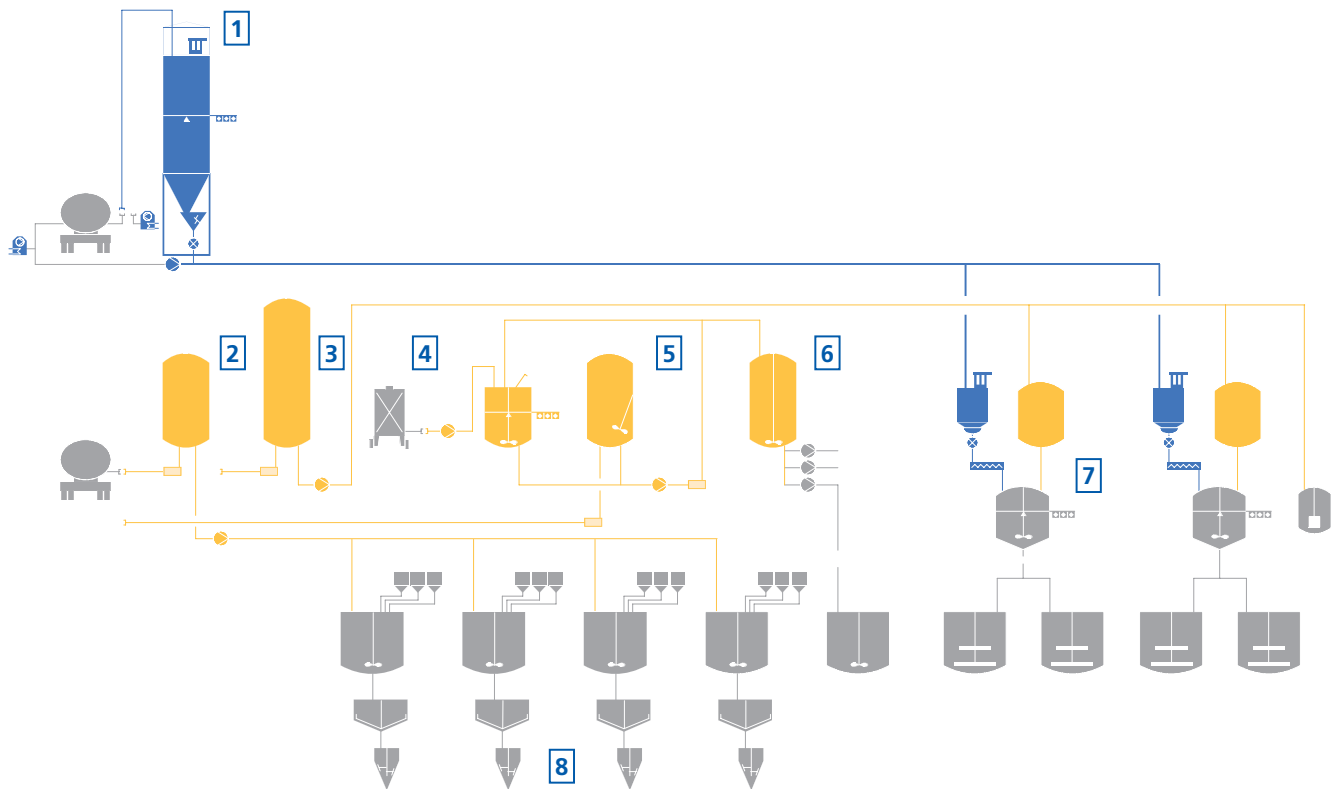


Bild 1:
Flüssiglager für Fett,
Mischsirup und Lecithin

Bild 2:
Tank für lecithiniertes
Palmfett

Bild 3:
Zuckersilostandzarge

Anlagenbeschreibung

- 1 Zucker-Silo
- 2 Mischsirup-Tank
- 3 Glukosesirup-Tank
- 4 Lecithin
- 5 Palmfett
- 6 Lecithiniertes Palmfett
- 7 Kocher
- 8 Füllungen

Besonderheiten und Vorteile:

- › Vollautomatische Anlage speicherprogrammierbar gesteuert
- › Konditionierte Luft im Außenlagersilo verhindert Verklumpen des Zuckers
- › Entladung des Silofahrzeugs ebenfalls mit konditionierter Luft
- › Pneumatische Förderung des Zuckers auf die Abnahmestellen
- › Herstellung von lecithiniertem Palmfett