

# LEBENSMITTEL-INDUSTRIE

*Luftentfeuchtung in der Praxis.*

- ↗ EFFEKTIVERE TROCKENZEITEN
- ↗ GLEICHMÄSSIGE UND HOHE PRODUKTQUALITÄT
- ↗ GANZJÄHRIG KONSTANTE PRODUKTIONSBEDINGUNGEN

## TROCKNUNG

Beim Trocknen von Lebensmitteln lässt sich nicht nur eine verbesserte, sondern auch einheitlichere Qualität erzielen, wenn der Trockenvorgang bei reduzierter Luftfeuchtigkeit stattfindet.

## SPRÜHTROCKNER UND PNEUMATISCHE FÖRDERANLAGEN

Beim Trocknen von Produkten in Sprühtrocknern oder Wirbelschichtanlagen bietet die Vortrocknung der Versorgungsluft besondere Vorteile. Jahreszeitliche Schwankungen der Fertigungskapazität bleiben aus. Bei der Produktkühlung in der Kühlstufe (vor dem Abpacken) lässt sich durch die Trocknung der Kühlluft ein erneutes Aufnehmen von Feuchtigkeit unterbinden. Die in pneumatischen Förderanlagen eingesetzte Luft wird entfeuchtet, um die nachträgliche Wasserdampfaufnahme und damit ein Verstopfen der Förderleitungen zu

vermeiden. Ohne Luftvortrocknung besteht die Gefahr, dass Trockenpulver beim Kühlen und Fördern Feuchtigkeit ansetzt.

## PULVER

Bei der Herstellung und Lagerung dehydrierter Produkte wie Suppen- oder Brühen-Pulver hat die Entfeuchtung der Räume eine große Bedeutung. Andernfalls droht beim Mischen oder selbst noch im abgepackten Zustand ein Verklumpen der Zutaten. Die Luftentfeuchtung garantiert die Produktqualität und eine ganzjährig gleich bleibende Produktionsleistung.

## KÄSEREIFUNG

Bei der Lagerung von Käse in der Reifungsphase spielt die Stabilisierung von Temperatur und Feuchtigkeit innerhalb bestimmter Grenzwerte eine maßgebliche Rolle für Qualität und Geschmack des Käses.



## LUFTENTFEUCHTUNG IST DIE LÖSUNG

In der Herstellung, Trocknung und Lagerung einer ganzen Reihe von Lebensmitteln ist Luftentfeuchtung die Lösung zahlreicher Probleme. Die Firma Frey bietet mit der DST Produktpalette vielseitige und bedarfsgerecht anpassbare Luftentfeuchter, die adäquate Klimaverhältnisse gewährleisten. Mit unserer umfassenden Beratungskompetenz und einem breiten Produktsortiment können wir nahezu alle Feuchtigkeitsprobleme auf effektive Weise lösen.

Detaillierte Informationen geben wir Ihnen sehr gern im persönlichen Gespräch. Bitte kontaktieren Sie uns! Natürlich können Sie sich auch gern auf [www.ffrey.de](http://www.ffrey.de) weiter zum Thema Entfeuchtung informieren.

Entfeuchter von Seibu Giken DST werden zum Beispiel in folgenden Unternehmen eingesetzt:

- ↗ Nestlé
- ↗ Kraft Foods
- ↗ Unilever
- ↗ Marabou
- ↗ Cadbury-Schweppes
- ↗ und weitere



# FREY GMBH UND SEIBU GIKEN DST – IHRE LÖSUNG FÜR TROCKENE LUFT.



Ob klein, ob groß - wir haben immer den passenden Trockner.

## WARUM WIR?

Die Firma FREY wurde im Jahr 1972 gegründet und ist seit 1999 die deutsche Generalvertretung von Seibu Giken DST. Seibu Giken DST zählt mit über 40 Vertretungen weltweit zu den führenden Anbietern von Adsorptionsluftentfeuchtern. Das Unternehmen stellte weltweit den ersten Silicagel-Rotor her und zählt bis heute zur Weltspitze in dieser Technologie – die kontinuierlichen Fortschritte in Forschung und Entwicklung ermöglichen dieses.

Die FREY GmbH bietet Ihnen die Lösung für Ihre individuellen Bedürfnisse und spezifischen Anwendungen. Es gibt nahezu kein Feuchteproblem, welches wir nicht für Sie lösen können. Dabei greifen wir auf eigene Jahrzehntelange Erfahrung sowie zusätzlich auf den Wissenspool des gesamten internationalen DST-Netzwerkes zurück.

Ihre Anwendung interessiert uns sehr – wir beraten Sie umfassend. **Bitte kontaktieren Sie uns!**

Wir sind die deutsche Generalvertretung von:  
Seibu Giken DST AB

