

## Sjokoladetanker og distribusjonslinjer

**Resultat:** Hennig Olsen Is

**Omfang:** 8 måneder

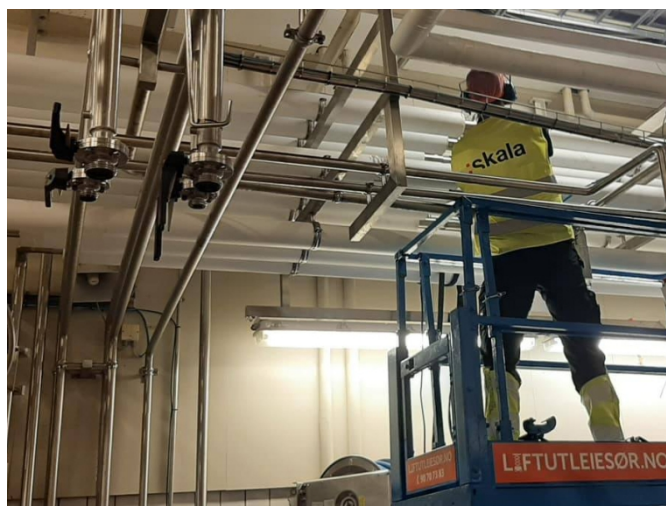
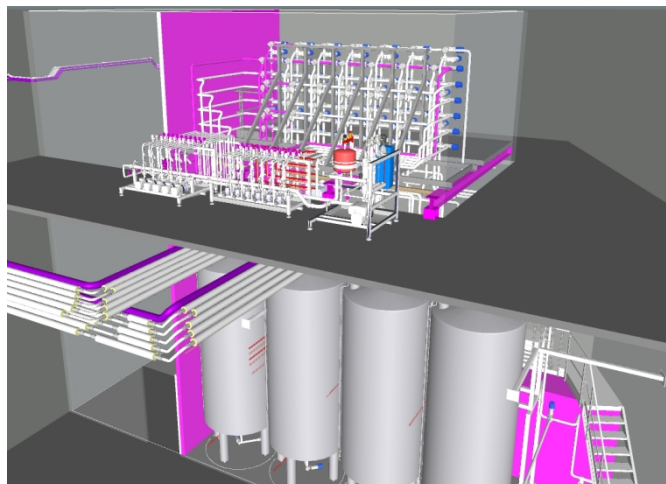
**Varighet** 10.2020 - 05.2021

### Prosjektbeskrivelse:

Hennig Olsen Is hadde et økende produksjonsvolum og i den sammenheng ønsket å modernisere og utvide kapasiteten for sjokolade i fabrikk. Nye sjokoladetanker for oppbevaring, samt bytte ut fire distribusjonslinjer med elektrisk oppvarming til fem distribusjonslinjer med varmtvannskappe. Tanker, distribusjonslinjer og produksjon er koblet sammen i ett stort og fleksibelt ventilbatteri. Prosjektet omfattet prosjektering, prosjektledelse, montasje, igangkjøring og opplæring. I tillegg til utstyr som leveres, skal det også tilrettelegges for flere distribusjonslinjer i samme trasé som de nye.

### Prosjektløsninger:

Seks nye sjokoladetanker, to linjer for tilførsel fra sjokoladefabrikk, samt linje for inn og utpumping fra kontainer/tankbil. Fem nye distribusjonslinjer med 6 tappepunkter fordelt i nærheten av ulike produksjonslinjer, med tilrettelegging for to nye fremtidige linjer i samme trasé. Distribusjonslinjene sirkulerer sjokolade ut til tappepunktene og tilbake til tank med membranpumper. Oppvarmingskrets for varmtvann til hver enkelt tank og distribusjonslinje med automatisk individuell temperaturstyring for å sikre at hver sjokoladetype har riktig temperatur. Oppkobling av rør til alle tanker i tankrom. Ett stående ventilbatteri med full fleksibilitet er bygget over tankene og gir naturlig fall mot tankene dersom sirkulasjon stanses.



## Sjokoladetanker og distribusjonslinjer



### Resultat:

Dobbeltør m/vann betyr skånsom oppvarming for sjokolade uten risiko for påbrenning (risiko ved elektrisk oppvarming). Montert slik at alle sveiser er synlige for ev. lekkasje. God overvåking av produktstrøm sørger for nøyaktig dosering og stabil drift for kunde. Ventilbatteri gir full fleksibilitet i bruk av tanker og linjer. Løsningen gir større kapasitet og økt fleksibilitet.