

Testit suoritettu 8/2015

Paikka: Glass GmbH, Paderborn, Saksa

TESTLAITE VSM 300 l, suora höyry- ja vaippalämmityksellä, vakumijäähdytys

Testi 1

Kastike Maizenasuusteella

Täyttö 200 l vettä, lämpötila +23°C + 4 kg maizena

Klo 9.00- aloitus

Klo 9.05 – lämmitys

- suora höyry n 1 l/min 4 bar, sekoittaja 23 rpm

klo 9.19 – lämpötila 80 °C

klo 9.45 – vakumijäähdytys aloitus, lähtölämpötila 83 °C

klo 9.53 – lämpötila +50°C

Testi 2

Jauheliha hopeointi, 63 kg, (rasva 25%) + 30 l vettä

klo 10.10 aloitus, lähtölämpötila tuote jauheliha + 4°C, VSM +26 °C

- lämmitys suora höyry 1l/min, 4 bar

klo 10.19 lämpötila + 70 °C

Lopputuote punnittu 62,5 kg => Saanto 99,2%

Testi 3

Jauheliha hopeointi 102,5 kg. Nauta 3 mm

klo 10.58 aloitus, lähtölämpötila tuote + 4°C, astia + 32°C

- lämmitys suora höyry 1l/min, 4 bar

klo 11.08 tuotteen sisälämpötila + 70°C

Lopputuote punnittu 92,3 kg,=> Saanto 89,9 %

Testi 4

Pastan keitto, 40 kg pastaa + 120 l vettä

klo 12.58 aloitus, lähtölämpötila + 28°C

- lämmitys suora höyry n 1 l/min, 4 bar

klo 13.12 lämpötila +78,5°C

klo 13.32 vakumijäähdytys lähtölämpötila + 82 °C

klo 13.47 lämpötila +49,7° C

klo 13.48 lämpötila +44,3° C

Testi 5

Porkkanakuutio 10 x10 x 10 mm, 100 kg pakaste (- 18°C) + 130 l vettä

klo 13.58 lähtölämpötila + 8°C

- lämmitys suora höyry 1l/min, 4 bar + vaippalämmitys

klo 14.18 lämpötila +55°C

klo 14.28 lämpötila +79°C

klo 14.33 lämpötila +92°C

klo 14.34 lämpötila +95°C

Testi 6

Vedenkeitto 200 l, lähtölämpötila +30°C

klo 14.57 aloitus

- lämmitys: suora höyry 1l/min, 4 bar + vaippalämmitys

klo 15.15 lämpötila + 95°C