

Gemeinsam besser (sein)

Orangeworks wurde 1970 von Gründer Cyriel Kint unter dem Namen Staalwerk im Dorf Mill in den Niederlanden gegründet. Im Laufe der Jahre hat sich das Unternehmen von einem Fokus auf Engineering und technische Lösungen zu einem auf Lebensmitteltechnologie ausgerichteten Unternehmen entwickelt. Diese Strategie hat es Orangeworks ermöglicht, multinationale Marken in der Lebensmittelindustrie zum Kundenstamm zählen zu dürfen.

Tanis Food Tec wurde 1991 von Peter Tanis nach einer langjährigen Karriere in der globalen Lebensmittelindustrie gegründet. TFT mit Sitz in Lelystad verfügt über umfangreiche F&E-Einrichtungen, darunter ein Testlabor für die Produktentwicklung. Angesichts dieses technologischen Hintergrunds hat sich TFT eine globale Position als Entwickler und Lieferant hochwertiger Prozesslinien mit besonderem Fokus auf Back- und Süßwaren und einem Schwerpunkt auf Produktinnovation und kundenspezifischen Lösungen erarbeitet.

Prozesserfahrung, Kreativität und Produktionseffizienz werden nun zusammengeführt. Mit einer starken Basis an High-End-Wissen in der Lebensmitteltechnologie entwickeln und bauen Orangeworks und TFT gemeinsam Maschinen und Produktionsanlagen, um unseren Kunden zu helfen, ihre Märkte und Nischen zu erneuern.



Weltweit präsent, direkt oder durch lokale Vertretungen:



Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf und wir besprechen gerne alle „süßen“ Lösungen, die wir Ihnen für Ihren Produktionsprozess anbieten.
Bitte besuchen Sie unsere Website oder wenden Sie sich an uns oder unsere lokalen Vertretungen.



Bronsweg 3
5342 NZ Oss
Die Niederlande
T +31(0)412 78 20 00
www.orangeworks.nl



P.O. Box 87
8200 AB Lelystad
Die Niederlande
T +31(0)320 28 12 13
www.tanisfoodtec.com



Der süße Geschmack von Erfolg beginnt hier



Innovativer Marktführer für kundenspezifische Prozesslösungen für die Süßwaren-, Bäckerei- und Molkereiindustrie



Vertikaler Start-up

Orangeworks entwickelt, konstruiert und testet gründlich das komplette System im Hause und reduziert so die Logistik, die Lagerung vor Ort, Hebearbeiten und Produktionsausfälle.

- Weniger Logistik vor Ort
- Weniger Hebe- und Gabelstapler-Arbeiten vor Ort
- Weniger Risiko, mehr Sicherheit
- Weniger Ausfallzeiten im Werk
- Weniger Risiko für Projektierung und Produktion
- Mehr Möglichkeiten für gründliche Tests.
- Nur vollständig getestete Installationen verlassen das Orangeworks-Gelände.
- Effizienter arbeiten bei Orangeworks statt vor Ort.



Cremes & Füllungen OWcool

Cremes auf Fett-/Wasserbasis (lange Haltbarkeit) für Kekse, Pralinenfüllungen, Waffeln, oder Tarteletten. Die kontinuierliche Belüftung war und ist immer das Kernstück der Komponenten im TFT-Sortiment.

Um die besten Produkteigenschaften zu erzielen, schaffen wir perfekte Bedingungen für die Dosierung, die optimale Mischung der Zutaten und das Dekristallisieren in Kombination mit den Zutaten. Durch Temperieren schaffen wir die ideale Temperatur und Kristallisation. Durch Belüftung wird die Produktdichte beeinflusst. Durch die Kombination aus Temperatur, Kristallisation und Belüftung in eine Flüssigkeit ändert sich die Dichte des Produkts, und das beeinflusst den Geschmack und die Struktur.



OWcool

Kürzere Kühlzeit mit niedrigerer Stellfläche, Kühl tunnel mit Impingement-Technologie, eine Alternative für herkömmliche Kühl tunnel.

- Anwendungen auf Impingement für die Bäckerei und Konditorei:
- Kekse
 - Weicher Teig
 - Mit und ohne Füllung
 - Produkte auf Zucker-/Glukosebasis
 - Nougat, Toffee, Müsli (Riegel)
 - Füllungen
 - Karamell
 - Fruchtfüllungen

• Impingement mischt die laminare Strömung um das Produkt mit vertikalen Luftströmungsstrahlen. Kürzere Kühlzeiten oder höhere Kapazität.

- Hocheffiziente Kühlung:
- Geringerer Platzbedarf im Werk
 - Hygienisches & nachhaltiges Design in rostfreiem Stahl
 - Einfache Bedienung und Wartung



Filter skids

Entfernung von Fremdpartikeln und großen Produktagglomeraten

- Verhinderung von Verbraucherschwerden und Produktrückrufe durch sicheres Endprodukt
- Weiterer Maschinenschutz im unteren Bereich
- Höhere Qualität des Endprodukts

Selbstreinigende Filter

Höhere Kapazität für viskose Flüssigkeiten

Flüssige Schokoladenmassen, Cremes, Fette, Glukoseprodukte (Honig), Joghurt:

- Diese Produkte benötigen einen höheren Vordruck gegen die Siebfläche.

Dauerbetrieb über längere Zeiträume

- Höhere Kapazität

Reduzieren Sie die Bedienzeit und Handhabung

- Reduzierung der Produktionskosten
- Geringeres Risiko menschlicher Fehler

Absolute Sicherheit für Bediener und Produkt durch vollständig geschlossenes Filtersystem:

- Es kann kein unsicheres Produkt austreten.
- Es können keine Verunreinigungen eindringen



Marshmallows

Dieses stark belüftete Süßwarenprodukt ist glatt und locker. Sie können es färben, aromatisieren und formen. Es kann geschmolzen oder bestreut werden, als Füllung oder direkt aus der Tüte gegessen werden. Am beliebtesten sind die „Big American Style“ und das „verdrehte Kabel“.

Neue Technologien wie beispielsweise 3D-Drucke ermöglichen komplexere Marshmallow-Formen. Entsprechend der Sonderwünsche konzipieren und bauen wir auch vollautomatische Produktionslinien für Ihre Marshmallows.

Extrudierte und dosierte Marshmallows

- Gourmet-Marshmallows
- Marshmallows mit Topping
- Umhüllte Marshmallows
- Mittig gefüllte Marshmallows



Neue Innovationen

- vegan
- halal
- kosher
- gelatinefrei
- zuckerfrei
- 3D-Marshmallows



Zitat eines australischen Kunden: Wir sind uns einig, dass TFT das professionellste Unternehmen ist, mit dem wir je zu tun hatten. Wir sind mit einer immensen Menge an Wissen und Können nach Hause gefahren, um die Anlage optimal betreiben zu können.



Prozess optimieren

Für die diversen Produkte, die Sie als Unternehmen herstellen sind die unterschiedlichen Prozessverbesserungen sehr wichtig. Wir wollen auch sicherstellen, dass alle Prozesse nahtlos miteinander verbunden sind und für beste Ergebnisse sorgen. Über 50 Jahre Erfahrung - Orangeworks und Tanis Food Tec können Ihnen die besten Lösungen für Ihr Unternehmen bieten.