Beschreibung

Für die Formgebung und das Prägen von Krokant zu Riegeln oder Hohlkörpern wie z.B. Eierhalbschalen, Bällen, Linsen oder Sternen hat B&L eine Menge an Formwalzen entwickelt, welche auf der Prägeanlage Type PA200, PA300, PA400, und PA 600 eingesetzt werden können.

Die heiße Krokantzuckermasse, welche vom Kocher KR50 produziert wird, wird mittels temperierter Transportbänder in einen Trichter gegeben und zu einem Teppich geformt. In einer weiteren Station wird der Teppich kalibriert und anschließend werden die Produkte ausgeformt. Die Aushärtung und Abkühlung erfolgt in einem Kühlkanal. Die Produkte werden dann durch einen Brecher und eine Absiebtrommel getrennt und gereinigt. Anschließend können die Produkte überzogen werden.

{gallery}../boelu/images/krokantformen{/gallery}

Technische Daten

Arbeitsbreiten	: 200mm / 300mm / 400mm / 600mm
Kapazität	: ca. 100-500 kg/Std.
Abmessungen	: 14000 x 800 x 2500mm
Energie	: 37 kW 400 Volt, 3 Phasen, 50 Hz