

Descripción

La tostadora crocante NOUGAMA está diseñada para el procesamiento de turronec crocantes elaborados con avellanas, cacahuetes y almendras calibradas, por ejemplo en combinación con azúcar. Durante el proceso, el azúcar no es derretida sino calentada para que las nueces sean cubiertas por el azúcar y así mantener el sabor. Este producto crocante final puede ser molido y esa masa se usa para rellenos de bombones o puede ser utilizada para pasteles o decoración de helados. Las hojuelas de coco pueden ser preservadas al tostarlas en la NOUGAMA para alargar su fecha de vencimiento y mantenimiento del sabor.

La tostadora NOUGAMA es una unidad operadora de lotes que puede ser enviada como unidad única o combinada con un sistema de levantamiento operado automáticamente y una cinta de descargue para procesos semi-automáticos. El barril tostador superior es calentado con gas para el excelente enriquecimiento del sabor durante el proceso de tostado. El segundo barril inferior recoge el lote inmediatamente después de tostado y enfría el granulado.

{gallery}../boelu/images/krokantroester{/gallery}

Datos técnicos

Tamaño de Lote	: aprox. 50-60 kg
Capacidad	: aprox. 100-150 kg/h
Dimensiones	: 14000 x 800 x 2500mm
Consumo eléctrico	: 37 kW 400 voltios, trifas, 50 Hz