

### Caractéristiques

Le torréfacteur NOUGAMA est spécialement conçu pour le traitement des miettes Croquant fragiles fabriqués à partir de noisetiers calibré, les arachides, les amandes, par exemple en combinaison avec du sucre. Pendant le traitement le sucre est fondu, mais pas chauffée, afin que les écrous sont couverts par le sucre de maintenir la saveur. Croquant fragile de ce produit ne peut être définitivement au sol à un fourré praliné de masse, ou peut être utilisé pour la crème glacée sur la décoration de gâteau. flocons de noix de coco peut être conservé par le grillage en NOUGAMA pour vivre plus longtemps et plateau saveur d'amélioration.

Le torréfacteur est un batchwise NOUGAMA et unité opérationnelle peut être livrée comme unité autonome ou en combinaison avec un système de levage automatiques et une ceinture de décharge pour le traitement semi-automatique. Torrification supérieure Dru mal chauffés au gaz comme exhausteurs de goût excellent lors de la torrification. Un second tambour inférieur recueille le lot immédiatement après la torrification et refroidit les granules.

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

### Données techniques

Taille du lot : env. 50-60 kg  
Capacité : env. 100-150 kg/h  
Dimensions : 14000 x 800 x 2500mm  
Consommation électrique: 37 kW