Descripción

El KR50 un cocedor universal para procesar especialmente crocante, al igual que para otras aplicaciones como bombones, guirlaches, turrones, toffee, caramelo, derretimiento de azúcar y procesamiento de colorantes de alimentos. Para el procesamiento de crocante, el azúcar es calentada y se derrite primero antes de la adición de las calibradas nueces, almendras,ajonjolí u otros ingredientes. El agitador especial con dos velocidades rápidas y una lenta asegura una mezcla homogénea durante el tiempo de calentamiento. El lote listo puede bien ser recogido posteriormente en bandejas o directamente agregado contínuamente a la línea de formas crocantes Böhnke + Luckau PA 200, PA 300, PA 400 OR PA 600 por medio de una cinta intermedia transportadora.

{gallery}../boelu/images/krokantkochen{/gallery}

Datos técnicos

Tamaño de Lote	: 20-50 kg
Capacidad	: aprox. 20-150 kg/h
Calor	: LPG o gas ca. 34 kW
Dimensiones	: 1300 x 1600 x 2500mm