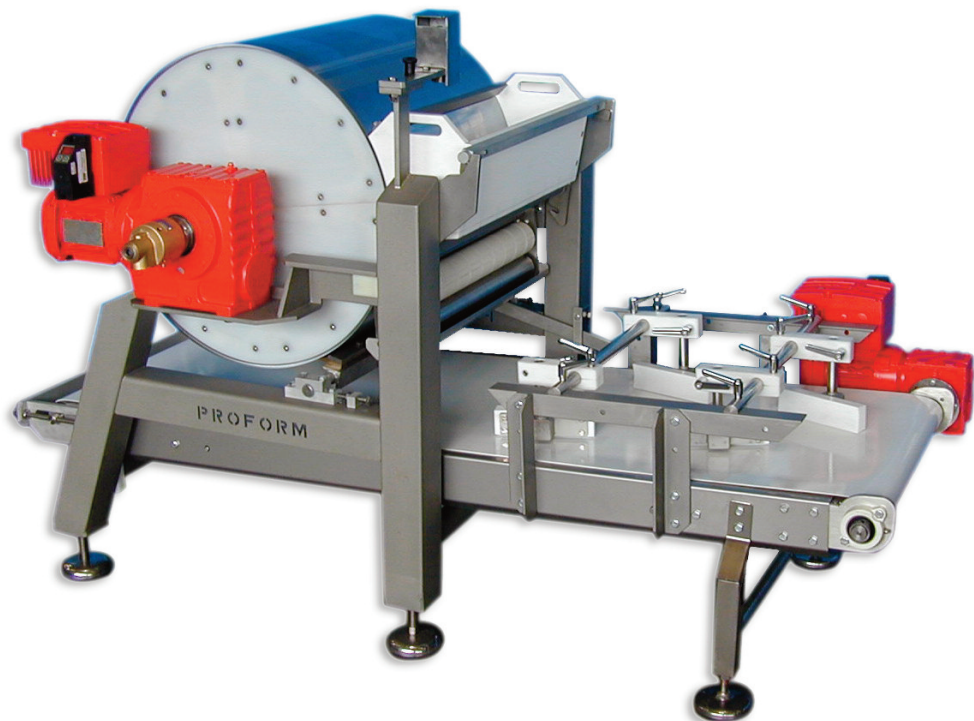


Cooling Drum - Single or Double

Tambour de refroidissement - Simple ou double



Efficient & Autonomous

Direct input from your cooker:

- Continuous cooling of toffee, caramel, nougat...
- Cooling & forming of sugar paste, for layered licorice products
- From lab unit to 2500 kg/h. Single or double drum versions
- Rapid drop in temperature from input at +130°C to an output possible at 40°C or according to product requirement
- Constant oiling for non-stick sides
- Robust design with low maintenance



Effacité et Autonomie

Alimentation directe en pâte chaude depuis votre cuiseur :

- Refroidissement en continu de la pâte à mâcher, du toffee ou du caramel...
- Refroidissement & mise en forme de la pâte de sucre, pour des articles réglisse en couches
- Une gamme allant du modèle de laboratoire jusqu'à 2500 kg/h, en version simple ou double
- Chute en température rapide, de +130°C à l'entrée, pour une sortie possible à 40°C ou suivant la spécification du produit
- Lubrification des parois en continu, évitant le collage
- Machine robuste nécessitant un minimum de maintenance



Multi-Functional

Cooling Drum

- Can continually cool and pre-form non-grained soft candy, toffee...
- Cooling in multiple lanes, splitting production to feed different down-stream lines
- Cutting device cuts lumps to put into boxes for storage & graining

Cooling Drum Continuous Process Configuration

Taking product directly from a cooker, the Cooling Drum ensures constantly cooled soft candy, etc. is fed to the down-stream processing. Modular lines are composed to your product specification



Multifonctionnel

Tambour de refroidissement

- Refroidissement en continu et première mise en forme de la pâte à mâcher, toffee... non-cristallisé
- Refroidissement en voies multiples, partageant le produit en plusieurs boudins pour alimenter différentes lignes en aval
- Unité de coupe pour la découpe en pains permettant le stockage en caisse et la cristallisation

Ligne Tambour en Configuration Process Continu

Alimentation directe en produit depuis le cuiseur, le tambour assure le refroidissement régulier et continu de la pâte à mâcher, etc. pour l'alimentation des lignes de mise en forme en aval. Nos lignes modulaires sont composées selon la spécification de votre produit

