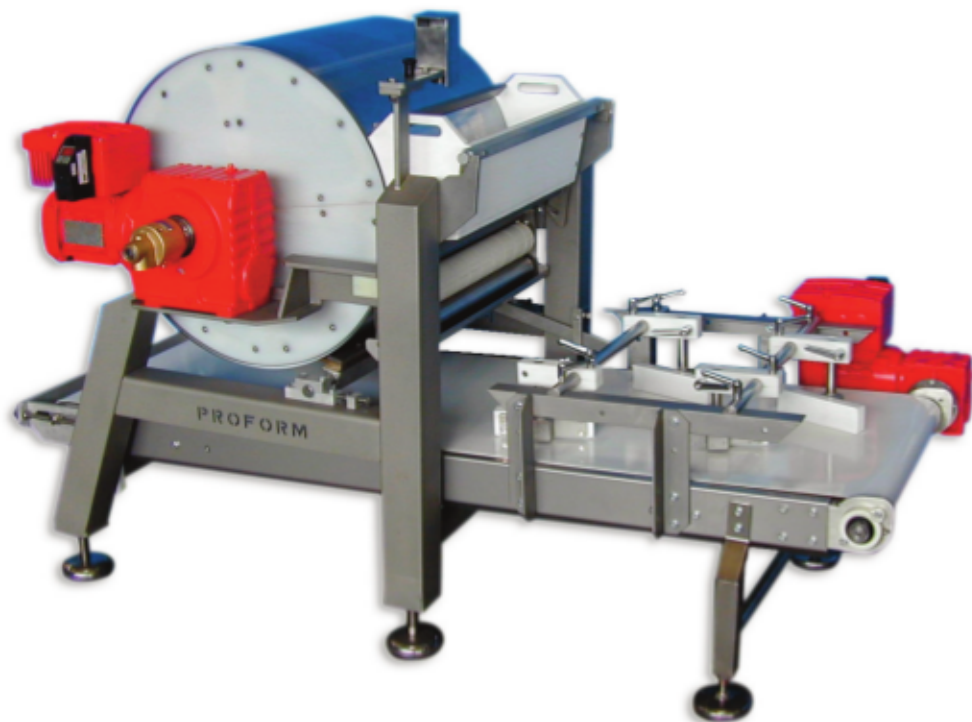


## Tambor de refrigeración - simple o doble

### Охлаждающий барабан – Одиночный или двойной



#### Eficiente y autónomo

##### Entrada directa desde su cocina:

- Enfriamiento continuo de toffee, caramelo, turrón...
- Enfriamiento y formación de pasta de azúcar, para productos de regaliz en capas
- Desde unidades de laboratorio hasta 2500 kg/h. Versiones de tambor simple o doble
- Descenso rápido de la temperatura desde la entrada de +130°C hasta una salida posible de 40°C o según las necesidades del producto
- Engrase constante de las caras antiadherentes
- Diseño robusto con bajo mantenimiento



#### Эффективность и автономность

##### Прямая подача из Вашего варочника:

- Непрерывное охлаждение ириса, карамели, нуги...
- Охлаждение и формование сахарной пасты для многослойных изделий из лакрицы
- От лабораторной установки до 2500 кг/ч. Версии с одним или двумя барабанами
- Возможно быстрое падение температуры от входа при +130°C до выхода при 40°C или в соответствии с требованиями к продукту
- Постоянное смазывание антипригарных сторон
- Надежная конструкция с минимальным обслуживанием



## Multifuncional

### Tambor de enfriamiento

- Puede enfriar y preformar continuamente caramelos blandos no granulados, toffee...
- Enfriamiento en múltiples carriles, dividiendo la producción para alimentar diferentes líneas descendentes
- El dispositivo de corte, corta la capa en panes para colocarlos en cajas para su almacenamiento y granulado

### Configuración del proceso continuo del tambor de enfriamiento

Tomando el producto directamente de una cocina, el tambor de enfriamiento asegura que el producto de caramelo blando enfriado constantemente sea alimentado al procesamiento posterior. Las líneas modulares se componen según las especificaciones de su producto.



## Многофункциональность

### Охлаждающий барабан

- Может непрерывно охлаждать и предварительно формовать мягкую карамель, ирис...
- Охлаждение на нескольких линиях, разделение производства для подачи на разные последующие линии.
- Режущее устройство нарезает слой на изделия, которые помещаются в контейнеры для хранения и измельчения.

### Конфигурация непрерывного процесса работы охлаждающего барабана

Забирая продукт непосредственно из варочника, охлаждающий барабан обеспечивает подачу постоянно охлажденного мягкого карамельного продукта на последующую обработку. Модульные линии составляются в соответствии со спецификацией Вашего продукта.

