Beschreibung

Der universal Krokantschmelzer KR50 ist nicht nur für Krokantmassen geeignet, sondern auch zur Verwendung von anderen Pralinenmassen, aus Nüssen oder Toffee, Karamell, Britt, herzustellen. Ferner kann er auch einfach als Zuckerschmelzer (Couleur) eingesetzt werden. Für die Herstellung von Krokant wird der Zucker leicht angeschmolzen, bevor die weiteren Zutaten wie z.B. kalibrierte Nüsse, Mandeln, Sesam oder andere Samenfrüchte zugegeben werden. Zwei spezielle Rührarme mit verschiedenen Geschwindigkeiten und einem großem Rührarmabschaber sorgen dafür, dass die Masse homogen wird, während sie erhitzt wird. Die fertige Masse kann in Vorratsbehälter gelagert werden oder auf einem Transportband direkt der Krokantformstation PA 200, PA 300, PA, 400 oder PA600 von B&L zugeführt werden.

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

Technische Daten

Kochsatz	: 20-50 kg bei 20-30 min
Kapazität	: ca. 20-150 kg/Std.
Heizart	: Erdgas, Propan, Stadtgas ca. 34 kW
Abmessungen	: 1300 x 1600 x 2500mm