

Beschreibung

Die NOUGAMA Röstmaschine ist speziell entwickelt worden, um weichen, bissfreudigen Krokantbruch mit z.B. kalibrierten Haselnussbruch, Mandeln oder Erdnüssen in Kombination mit Zucker herzustellen. Während des Anwärmprozesses wird der Zucker nicht geschmolzen, sondern er legt sich um das Nussgut und schützt so den Kern mit dem Geschmack und der Bissfreudigkeit. Dieser Krokantbruch kann benutzt werden zur Herstellung von Nougat für Pralinenfüllungen oder zum Dekorieren von Eis oder Kuchen. Kokosnussflocken können durch das Verarbeiten im NOUGAMA Röster geschmacklich geschützt werden und die Lebensdauer für die Lagerung kann erhöht werden.

Der NOUGAMA Röster ist eine chargenweise arbeitende Maschine und kann als Einzelmaschine oder mit automatischem Aufzug zum Befüllen der Anlage, geliefert werden. Die obere Rösttrommel ist gasbeheizt und bewahrt so die Aromen während des Anröstprozesses. Eine zweite darunter stehende Trommel nimmt die Ware auf und kühlt das Granulat aus der gefährlichen Temperaturzone heraus.

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

Technische Daten

Röstsatz	: ca. 50-60 kg bei 20-30 min
Leistung	: ca. 100-150 kg/Std.
Abmessungen	: 14000 x 800 x 2500mm
Energie	: 37 kW 400 Volt, 3 Phasen, 50 Hz