

Descripción

Para el grajeado y formado de barras crocantes, conchas, como formas de huevo, de bolas o estrellas, Böhnke + Luckau manufacturan las máquinas de rango de calibración, de grajeado y formado de tipo PA 200, PA 300, PA 400 y PA 600.

La masa de azúcar caliente proveniente del cocedor KR50 via una correa alimentadora temperada continúa al embudo alimentador de la estación precalibradora. La tableta formada es subsecuentemente calibrada y finalmente grajeada. Una tableta continúa conduce el último par formado a través de un túnel enfriador y temperador seguido por una estación de ruptura hacia un barril para descartar los bordes de la forma del producto final.

{gallery}../boelu/images/krokantformen{/gallery}

Datos técnicos

Ancho de área de trabajo: 200mm / 300mm / 400mm / 600mm	
Capacidad	: aprox. 100-500 kg/h
Dimensiones	: 14000 x 800 x 2500mm
Consumo eléctrico	: 37 kW 400 voltios, trifas, 50 Hz