Açıklama

NOUGAMA tavası özellikle miktarı ayarlı fındık, yerfıstığı, badem vs.gibi ürünlerin şekerle karıştırılmasıyla elde edilen gevrek krokan parçacıklarının işlenmesi için tasarlanmıştır. İşlem esnasında şeker eritilmez ancak ısıtılır, bu sayede fındıklar şekerle kaplanarak lezzetin korunması sağlanır. Bu krokan parçacıklı ürün en sonunda pralinli bir kütleye dönüştürülebilir veya pasta ya da dondurma süslemesi için kullanılabilir. Hindistan cevizi taneleri, daha uzun bir raf ve lezzet ömrü için NOUGAMA içerisinde kavrularak saklanabilir.

NOUGAMA tavası yığın halinde bir işleme ünitesi olup gerek tek başına, gerekse de otomatik işletimli bir kaldırma sistemi ve yarı otomatik işleme amacına yönelik bir boşaltma kayışı ile teslim edilebilir. Kızartma işlemi sırasında üstün nitelikli lezzet yaratmak amacıyla üst kızartma silindiri gaz ısıtımlı yapılmıştır. İkinci bir alt silindir ise ürünlerin pişmesinin hemen ardından toplama yapar ve taneleri soğutur.

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

Teknik Veriler

Karışım büyüklüğü	: yaklaşık 50-60 kg
Kapasite	: yaklaşık 100 – 150 kg/saat
Boyutlar	: 14000 x 800 x 2500mm
Elektrik tüketimi	: 37 kW 400 Volt, 3 phase, 50 Hz