

Caramel Cylinders

- This machine allows the cooked caramel to be fed and shaped directly into the cylinder reservoir without pre-cooling.
- Both cooling and forming are completed with one machine.
- Easy to adjust the thickness of the caramel.
- Since no force and pressure are applied to batter while in process, the specific weight and structure of product is not changed.
- It is designed in such a way that variety turns can be done easily without requiring a hand tool.
- It can shape the caramel in which granula such as nuts and peanuts to be mixed.
- It can be designed from 300 mm to 1200 mm according to the capacity.
- It works synchronized with cooling tunnel and other machines.

ЦИЛИНДРЫ ДЛЯ ФОРМОВКИ КАРАМЕЛИ

- Позволяет формировать готовую карамель непосредственно в камере цилиндра без предварительного охлаждения.
- Охлаждение и формование выполняются на одной машине.
- Может легко регулировать толщину карамели.
- Поскольку во время формования к массе не прикладывается давление или сила, оно не изменяет удельный вес и структуру продуктов.
- Разнообразные вращения разработаны чтобы быть простым в использовании без необходимости ручного инструмента.
- Может формировать карамель смешанную с гранулами, такими как орехи, арахис.
- Может быть спроектирована в соответствии с емкостью от 300 мм до 1200 мм.
- Совместим с охлаждающим туннелем и другими машинами.

