



Nougat Cylinders

- This machine allows the cooked and aerated batter 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 nougat.
- Since no force and pressure are applied to batter while in process, the structure of the products such as cereal or aerated is not changed.
- Special lubrication system is available to prevent product adhesion.
- By adding comb on machine , the product shaped like wick can be produced.
- It is designed in such a way that variety turns can be done easily without requiring a hand tool.
- It can be designed from 300 mm to 1200 mm according to the capacity.
- It works synchronized with cooling tunnel and other machines.

ЦИЛИНДР ДЛЯ ФОРМОВКИ НУГИ

- Позволяет формировать массу нуги без предварительного охлаждения.
- Охлаждение и формование выполняются на одной машине.
- Может легко регулировать толщину нуги.
- Поскольку во время формования к массе не прикладывается давление или сила, оно не меняет структуру взбитых или чувствительных к давлению продуктов, таких как злаки.
- Имеется специальная система смазки для предотвращения прилипания продукта.
- Может быть спроектирован в соответствии с емкостью от 300 мм до 1200 мм.
- Совместим с охлаждающим туннелем и другими машинами.

