



Nougat Cooking and Turbo Mixer

- It consists of two main reservoirs. Cooking reservoir cooks the syrup with steam.
- It can work under atmospheric pressure and vacuum.
- Its high volume allows the product to foam without the risk of being absorbed in by the vacuum pump.
- The second reservoir is used for ventilation.
- The cooked and vacuumed product is placed in the scrambling reservoir and mixed together with the scrambling substances (egg solution).
- System can do steady or non-stop product processing.
- Product inlet and outlet, chimney, steam inlet, air and egg inlets are done with actuated valves.
- Product observation windows and pressure indicator are available on the machine.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НУГИ И ТУРБО СМЕСИТЕЛЬ

- Состоит из двух основных резервуаров.
- Варочный резервуар готовит сироп паром.
- Может работать под атмосферным давлением и вакуумом.
- Большой объем позволяет продукту пениться без риска всасывания вакуумным насосом.
- Второй резервуар, представляет собой вентиляционный резервуар.
- Приготовленный и вытянутый вакуумом продукт оставляют в резервуаре для взбития и смешивают вместе с агентом для взбивания (яичным раствором).
- Система может постоянно и непрерывно обрабатывать продукцию.
- Ввод и вывод продукции, выпуск пара, дымоход, воздухозаборники и яйцо заборники работают при помощи приводных клапанов.
- Имеются смотровые стекла для контроля продукции и манометры.

