



**DISEÑO ALTAMENTE
FLEXIBLE E HIGIÉNICO**

PREPARACIÓN DE
JARABE Y DISPOSITIVOS
DE RECUBRIMIENTO
DULCE



DISPOSITIVO DE RECUBRIMIENTO DULCE

SISTEMA DE RECUBRIMIENTO EXCLUSIVO, FLEXIBLE E HIGIÉNICO

El recubrimiento dulce consiste en aplicar jarabes con alto contenido de azúcar en la superficie del producto para mejorar el sabor y su apariencia. También pueden determinar un efecto en la textura y estructura.

El aspecto visual es muy importante ya que es lo primero que el consumidor ve cuando abre la caja. Este aspecto visual incluye la presentación de la superficie, la uniformidad y consistencia de la capa exterior, así como también el color relacionado con el sabor de los ingredientes utilizados, tales como miel o chocolate.

DIFERENTES TIPOS DE RECUBRIMIENTO DULCE

Capa normal/ Capa glaseada

- Demora en la cristalización durante el secado.
- Mezcla de azúcares: sacarosa, glucosa, jarabe de dextrosa, aceite, chocolate, miel y agua.
- Brix: entre 65-67

Capa cristalizada

- Cristalización del azúcar durante el secado
- Un solo tipo de azúcar, sacarosa mezclada con agua
- Brix : 75-80.

CAPA NORMAL/
CAPA GLASEADA



CAPA
CRISTALIZADA



PUNTOS CLAVE DE LA TECNOLOGÍA DE RECUBRIMIENTO DESARROLLADA POR CLEXTRAL:

Con sistema automático y flexible con interfaz de usuario con pantalla táctil para la administración de cada jarabe de niveles de BRIX de bajos a altos (parámetros totalmente configurables con la gestión de recetas).

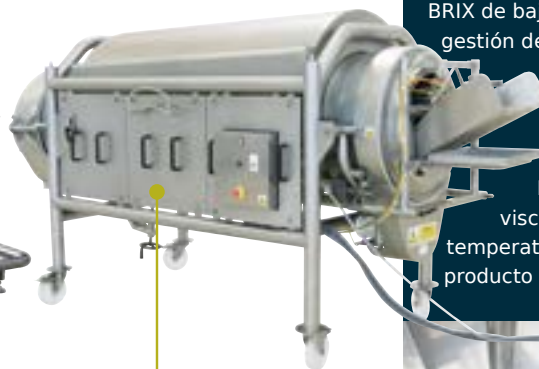
Equipamiento de tamaño adecuado para un óptimo recubrimiento y rociado uniforme de jarabe distribuido por toda la zona cubierta.

Domínio de las características físicas del proceso: viscosidad, niveles de grados BRIX, concentración, temperatura del jarabe y las condiciones de la temperatura del producto final.



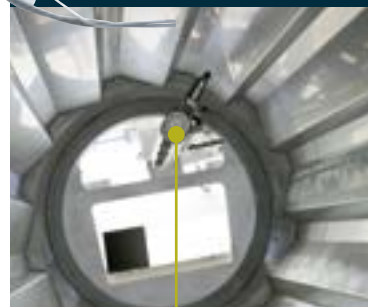
PREPARACIÓN DEL JARABE & UNIDAD DE CALIBRE/ MEDICIÓN

Luego que el ingrediente es calibrado/ medido, este sistema automático calienta, mezcla y disuelve la mezcla para producir el jarabe. En la próxima etapa, el producto es transferido a un tanque intermedio antes del calibrado automático por medio de un caudalímetro de masa. Construido en acero inoxidable y con un diseño higiénico que permiten un lavado CIP.



TAMBOR DE RECUBRIMIENTO PARA UNA CONTINUA & UNIFORME COBERTURA

Una amplia gama de tamaños (diámetro & altura) para manejar la velocidad de rotación y ángulo de declinación con una cámara de calefacción eléctrica. Sistema compacto con un bastidor montado sobre ruedas.



SISTEMA DE ROCIADO

Boquilla de rociado específico de aire comprimido (para un rociado de jarabe sin partículas). Un rociado de jarabe homogéneo, distribuido por todo el tambor. Un número variable de boquillas para un mayor rendimiento del jarabe.

Clextral ofrece la realización de pruebas semiindustriales con el objetivo de mejorar las recetas o el desarrollo de nuevos productos para sus clientes.

CLEXTRAL

CLEXTRAL A DIVISION OF **LEGRIS INDUSTRIES**

Para más información, ingrese a www.clextral.com