



**FLEXIBILITÉ EXTRÊME ET  
CONCEPTION HYGIÉNIQUE**

PRÉPARATION DE  
SIROP ET DISPOSITIFS  
D'ENROBAGE SUCRÉ



# SYSTÈMES D'ENROBAGE SUCRÉ

## SYSTÈME D'ENROBAGE EXCLUSIF

### SOUPLE ET HYGIÉNIQUE

L'enrobage sucré est réalisé par application sur la surface des produits de sirops à une forte teneur en sucre

pour en améliorer l'aspect et la saveur. Il a également un effet sur la texture et la structure.

L'aspect visuel est particulièrement important, car c'est ce que le consommateur apprécie en premier

dans le produit lorsqu'il ouvre l'emballage. L'aspect visuel, c'est la

présentation de surface : l'uniformité et la consistance de la couche extérieure, tout comme la couleur en fonction des arômes ajoutés, comme le miel ou le chocolat.

#### DIFFÉRENTS TYPES D'ENROBAGES SUCRÉS

##### Enrobage mat / enrobage brillant

- Délai de cristallisation pendant le séchage.
- Mélange de sucres : sucrose, sirop de glucose, dextrose, huile, chocolat, miel et eau.
- Valeurs Brix : environ 65-67.

##### Glaçage

- Cristallisation du sucre pendant le séchage.
- Un type de sucre, sucrose mélangé à de l'eau.
- Valeur Brix : 75-80.

ENROBAGE  
MAT / BRILLANT



ENROBAGE  
GLACE



#### FACTEURS-CLÉS DE LA TECHNOLOGIE D'ENROBAGE CLEXTRAL

**Systeme automatique et souple** équipé d'une interface utilisateur à écran tactile permettant de gérer chaque sirop de valeur BRUX faible à forte (paramètres entièrement réglables avec gestion des recettes).

**Parfait dimensionnement du matériel** pour un enrobage optimal et une pulvérisation régulière du sirop sur toute la zone d'enrobage.

**Contrôle des caractéristiques physiques du processus** : viscosité, valeur BRUX, concentration, température du sirop et niveaux de température du produit final.



#### PRÉPARATION DU SIROP ET SYSTÈME DE DOSAGE

Après dosage des ingrédients, ce système automatique chauffe et mélange les ingrédients, puis dissout le mélange obtenu pour produire le sirop. Le produit est ensuite transféré vers une cuve tampon avant d'être dosé automatiquement grâce à un débitmètre massique. La construction en acier inoxydable et la conception hygiénique facilitent le nettoyage en place.

#### TAMBOUR D'ENROBAGE POUR UN ENROBAGE EN CONTINU ET HOMOGENE

Large gamme de dimensions (diamètres et longueurs) en fonction des volumes à produire. Vitesse de rotation et angle d'inclinaison avec chemisage chauffé par électricité. Construction en acier inoxydable et conception hygiénique qui facilitent le nettoyage en place. Systèmes compacts avec châssis monté sur roulettes.



#### SYSTÈME DE PULVÉRISATION

Buses de pulvérisation spécifiques à air comprimé (pour s'assurer de l'absence de particules dans le sirop). Distribution uniforme de la pulvérisation du sirop sur toute la longueur du tambour. Nombre de buses variable en fonction du débit de sirop.

Clextral propose à ses clients des essais semi-industriels pour améliorer leurs recettes ou développer de nouveaux produits.

**CLEXTRAL**