



**ВЫСОКАЯ ГИБКОСТЬ В РАБОТЕ  
И ГИГИЕНИЧНЫЙ ДИЗАЙН**

УСТРОЙСТВА ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СИРОПА И НАНЕСЕНИЯ  
СЛАДКИХ ПОКРЫТИЙ



**CLEXTRAL** Extrusion  
Expertise  
Excellence

# УСТРОЙСТВА ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ СЛАДКИХ ПОКРЫТИЙ

## ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ГИБКИЕ В РАБОТЕ ГИГИЕНИЧНЫЕ ДРАЖИРОВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

Сладкие покрытия создаются путем нанесения сиропа с высоким содержанием сахара на поверхность продукта с целью улучшения его внешнего вида, вкуса и аромата. Они также могут влиять на его текстуру и структуру.

Внешний вид продукта особенно важен, так как это первое, что видит потребитель, открывая упаковку. К данному визуальному аспекту относится и поверхность продукта - однородность и целостность внешнего слоя, а также его цвет, связанный с используемыми вкусовыми ингредиентами, например, медом или шоколадом.

### РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ СЛАДКИХ ПОКРЫТИЙ

#### Матовое / блестящее покрытие

- Задержка кристаллизации в процессе сушки
- Смесь сахаров: сахароза, крахмальная патока, декстроза, растительное масло, шоколад, мед и вода
- Брикс: примерно 65-67

#### «Морозное» покрытие

- Кристаллизация сахара в процессе сушки
- Один вид сахара, сахароза, растворенная в воде
- Брикс: 75-80



### КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЙ CLEXTRAL:

**Гибкая автоматическая система** с сенсорным интерфейсом пользователя для работы с любыми видами сиропов от низких до высоких показателей БРИКС (полностью настраиваемые параметры и управление рецептурами).

**Правильные габариты оборудования** для оптимального качества покрытия и равномерного распыления сиропа по всей зоне нанесения покрытия.

**Управление физическими параметрами процесса:** вязкость, БРИКС, концентрация, температура сиропа и температурный режим конечного продукта.



#### УСТРОЙСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ДОЗИРОВАНИЯ СИРОПА

После дозировки ингредиентов эта автоматическая система нагревает, перемешивает и растворяет смесь для получения сиропа. Затем продукт передается в буферный бак и автоматически дозируется через весовой расходомер. Конструкция из нержавеющей стали и гигиеничный дизайн допускают промывку на месте.

#### ДРАЖИРОВОЧНЫЙ БАРАБАН ДЛЯ НЕПРЕРЫВНОГО И РАВНОМЕРНОГО НАНЕСЕНИЯ ПОКРЫТИЯ

Широкий выбор размеров (диаметр и длина), с любой производительностью, скоростью вращения и углом наклона. Конструкция из нержавеющей стали и гигиеничный дизайн допускают промывку на месте. Компактная система с рамой на колесиках.



#### РАСПЫЛИТЕЛЬНАЯ СИСТЕМА

Специальные распылительные форсунки со сжатым воздухом (для сиропа без содержания твердых частиц). Распыление происходит равномерно вдоль всего барабана. Изменяемое число форсунок в зависимости от расхода сиропа.

Clextral предлагает своим клиентам полупромышленные испытания для улучшения рецептур или разработок новых видов продукции.

**CLEXTRAL**