



DISPOSITIFS DE DÉCOUPE DE CROUTONS FLEXIBLES ET HYGIÉNIQUES



CROUTONS DE PAIN DISPOSITIF DE DÉCOUPE FLEXIBLE ET ADAPTABLE EXCLUSIF

Les croutons extrudés sont des mini-tranches de pain légèrement grillées ou séchées servis traditionnellement dans les soupes et les salades mais pouvant aussi être grignotés sous forme de snacks. Ils peuvent être de formes et de tailles différentes et coupés de biais à 90° ou 45°.

Clextral a développé un dispositif de découpe des croutons extrudés flexible et de conception hygiénique. Le passage d'un biais de découpe à un autre s'effectue en quelques minutes.



ÉLÉMENTS-CLÉS DU SYSTÈME DE COUPE DE CROUTONS

CLEXTRAL :

Découpe précise en biais : 45° ou 90°.

Souplesse d'utilisation : changement d'outil simple et rapide.

Large gamme de produits : soupes ou salades, tailles, formes.

Conception simple et hygiénique.

DÉCOUPE À 45°



DÉCOUPE À 90°



GUIDAGE DES BOUDINS

Guide permettant de maintenir les boudins extrudés avant la découpe.

Le KIT D'ADAPTATION CROUTONS pour matériel existant comprend : une pompe à huile, un tapis roulant, un trancheur de croutons, une filière et un module de coloration en option.



INTERFACE POUR API

Commande du couteau par terminal d'interface opérateur local avec interface tactile intelligente pouvant être reliée à la supervision de l'extrudeur bisvis.



SYSTÈME DE COUPE CLEXTRAL CEC 300

Pour des capacités de 300 kg/h.

Équipé d'une filière pour snacks ou cubes



SYSTÈME DE COUPE CLEXTRAL CEC 600

Pour des capacités de 600 kg/h.

Équipé d'une filière pour snacks ou cubes



MODULE DE COLORATION EN CONTINU

Un ou deux boudins.

Boucles de recyclage des couleurs.