



PRZEMYSŁ CUKIERNICZY / CONFECTIONERY INDUSTRY



Zaawansowane technologicznie procesy produkcji wg koncepcji własnej i preferencji klienta.

Technologically advanced production processes according to own concepts and customers preferences.

PL

Urządzenia indywidualne:

- **kotły do rozpuszczania i gotowania** roztworów syropowo-cukrowych
- **wyparki** do zagęszczania i gotowania mas karmelowych o działaniu periodycznym i ciągłym
- **mieszalniki** do gotowania roztworów syropowo-cukrowych o działaniu ciągłym
- **stoły do schładzania i podgrzewania** masy karmelowej
- **agregaty** do formowania karmelków twardych i nadziewanych
- **zbiorniki** do miazgi kakaowej
- **krystalizatory** pomady
- **aparaty próżniowe** do zagęszczania masy pomadkowej
- **zbiorniki do magazynowania** surowców (cukier, mleko, tłuszcz)
- **zbiorniki do syropu**
- **kotły do gotowania** i ubijania masy karmelowej i chatkowej
- **misy chatwarskie**
- **suszarki** do ziarna sezamkowego
- **bębny drażetkarskie** nieprzechylne, przechylne z czaszą miedzianą lub kwasoodporną z nawiewem powietrza lub bez
- **aparaty wyparne** do zagęszczania mleka
- **upłynniacze** do czekolady

Zestawy i linie technologiczne:

- do produkcji **karmelków** twardych i nadziewanych
- do produkcji pomadek mlecznych miękkich typu **KRÓWKA, TOFFI**
- do produkcji **pomady wodnej**
- do produkcji **korpusów cukierniczych** na bazie pomady wodnej lub mlecznej

EN

Single units:

- **dissolving and cooking kettles** for syrup-sugar solutions
- **periodic and continuous vacuum evaporators** for thickening and cooking of caramel mass
- **mixer** for cooking syrup-sugar solutions with continuous work
- **tables** for cooling and heating of caramel mass
- **conches** for chocolate mass
- **aggregates** for hard and filled caramel forming
- **tanks** for cocoa and chocolate mass
- **fondant crystallizers**
- **vacuum devices** for fondant mass thickening
- **storage tanks** for raw material (sugar, milk, fat)
- **storage tanks** for syrup
- **kettles** for cooking and ramming of caramel and halva mass
- **halva pans**
- **dryers** for sesame seeds
- **dragee drums** – no tilting and tilting, equipped with cooper or acid proof bowl with or without air blowing
- **evaporators** for milk condensing
- **fluidization devices** for fat and chocolate

Sets and technological lines:

- for production of hard and filled **caramel sweets**
- for production of **soft and hard milky fudges** type **"KRÓWKA", "TOFFI"**
- for production of **water fondant**
- for production of **confectionery bodies** based on water or milky fondant



Aparat wyparny
Evaporator for milk masses