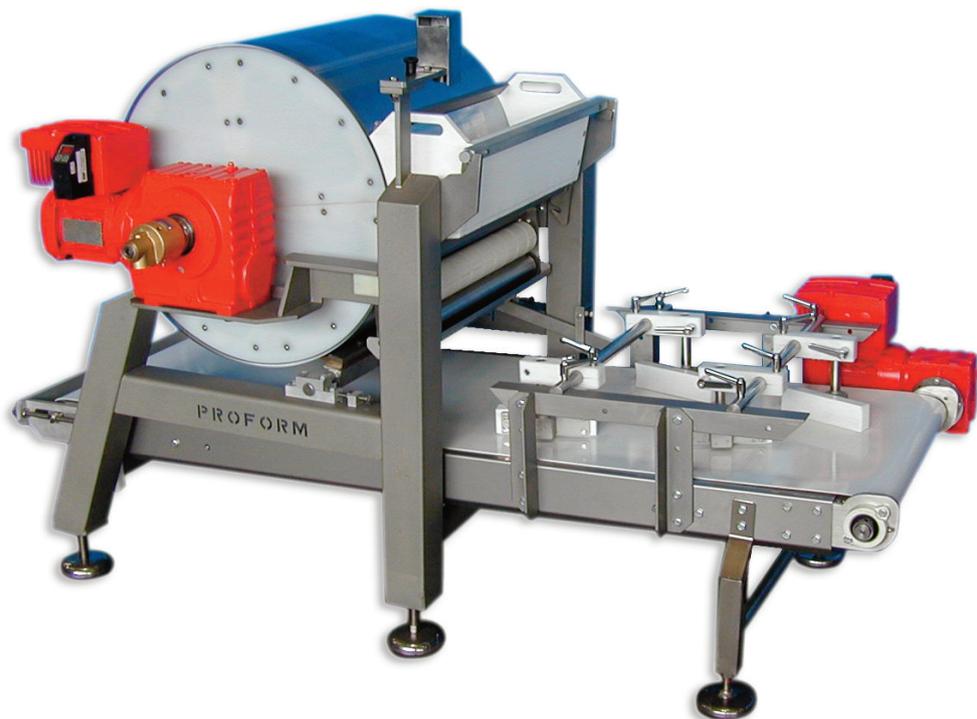


## Cooling Drum - Single or Double

## Tambour de refroidissement - Simple ou double



### Efficient & Autonomous

#### Direct input from your cooker:

- Continuous cooling of toffee, caramel, nougat...
- Cooling & forming of sugar paste, for layered licorice products
- From lab unit to 2500 kg/h. Single or double drum versions
- Rapid drop in temperature from input at +130°C to an output possible at 40°C or according to product requirement
- Constant oiling for non-stick sides
- Robust design with low maintenance



### Effacité et Autonomie

#### Alimentation directe en pâte chaude depuis votre cuiseur :

- Refroidissement en continu de la pâte à mâcher, du toffee ou du caramel...
- Refroidissement & mise en forme de la pâte de sucre, pour des articles réglisse en couches
- Une gamme allant du modèle de laboratoire jusqu'à 2500 kg/h, en version simple ou double
- Chute en température rapide, de +130°C à l'entrée, pour une sortie possible à 40°C ou suivant la spécification du produit
- Lubrification des parois en continu, évitant le collage
- Machine robuste nécessitant un minimum de maintenance



## Multi-Functional

### Cooling Drum

- Can continually cool and pre-form non-grained soft candy, toffee...
- Cooling in multiple lanes, splitting production to feed different down-stream lines
- Cutting device cuts lumps to put into boxes for storage & graining

### Cooling Drum Continuous Process Configuration

Taking product directly from a cooker, the Cooling Drum ensures constantly cooled soft candy, etc. is fed to the down-stream processing. Modular lines are composed to your product specification



## Multifonctionnel

### Tambour de refroidissement

- Refroidissement en continu et première mise en forme de la pâte à mâcher, toffee... non-cristallisé
- Refroidissement en voies multiples, partageant le produit en plusieurs boudins pour alimenter différentes lignes en aval
- Unité de coupe pour la découpe en pains permettant le stockage en caisse et la cristallisation

### Ligne Tambour en Configuration Process Continu

Alimentation directe en produit depuis le cuiseur, le tambour assure le refroidissement régulier et continu de la pâte à mâcher, etc. pour l'alimentation des lignes de mise en forme en aval. Nos lignes modulaires sont composées selon la spécification de votre produit