

HEAT AND CONTROL

®

Sistema tostador de nueces Mastermatic®



Se ofrecen sistemas completos desde modelos de sobremesa manuales hasta líneas de producción de gran capacidad totalmente automáticas.

Un solo sistema llave en mano para la elaboración continua de todas las variedades de nueces.

Desde la introducción del producto hasta la tostadura en aceite, el enfriamiento, el glaseado, los condimentos y los controles, todo incluido en un solo sistema listo para funcionar.

Productos de calidad superior

Los elaboradores de nueces más destacados a nivel internacional confían en los sistemas Mastermatic para la elaboración de un producto de gran calidad consistentemente uniforme. El calentamiento directo sin zonas de concentración de calor fuerte y la singular Cool Zone™ Mastermatic (zona fría) contribuyen a mejorar la calidad del producto y del aceite.

Control preciso de elaboración

El control independiente de la alimentación del producto, las múltiples zonas de temperatura en el tostador, las velocidades de la banda transportadora, el glaseado y la aplicación de los condimentos permiten la elaboración personalizada de cualquier variedad de nueces.

Fácil de limpiar

Las bandejas de escurrimiento y las tapas son fáciles de sacar para una limpieza completa. El diseño exclusivo del enfriador previene la acumulación de los condimentos en la banda transportadora.

Fácil de instalación

Todos los modelos vienen con las conexiones eléctricas ya hechas e incluyen los controles de operación. Para reducir el costo de la instalación, los sistemas pueden entregarse con la tubería ya montada y listos para funcionar.

Características opcionales

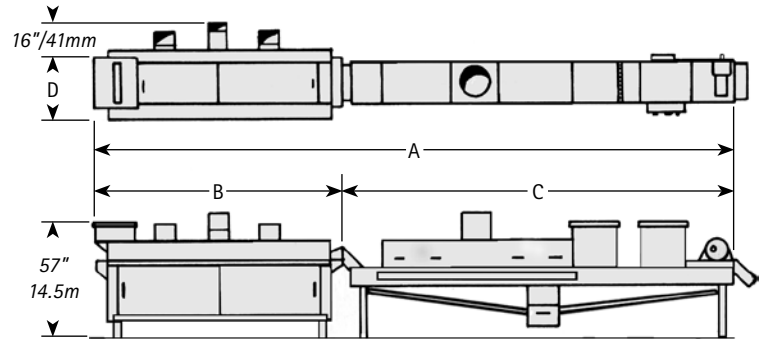
- Filtro de aceite continuo
- Transportador para extraer el sedimento
- Transportador sumergido
- Control automático del nivel de aceite
- Malacates para izar el transportador/campana
- Condimentador de tambor giratorio
- Sistemas de transporte y envasado

Sistema tostador de nueces Mastermatic® | Modelo NC

Los sistemas tostadores de nueces Mastermatic, desde compactos hasta de gran capacidad, están disponibles en tamaños apropiados para satisfacer sus requerimientos de producción especiales.



Los elaboradores de nueces más destacados a nivel internacional confían en los sistemas tostadores Mastermatic para la elaboración de un producto de gran calidad consistentemente uniforme.



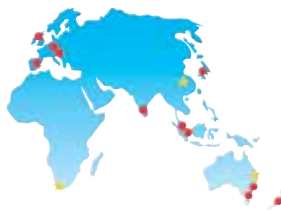
Ejemplos de modelos estándar	A pies/metros	B pies/metros	C pies/metros	D pies/mm	Zonas de calentamiento
6-24	22'/6.7	10'/3.05	12'/3.7	60"/1524	2
10-30	26'/7.9	12'/3.66	14'/4.3	66"/1676	2
16-30	39'/11.9	18'/5.49	21'/6.4	66"/1676	2
18-24	44'/13.4	20'/6.10	24'/7.3	70"/1778	2
24-34	54'/16.5	26'/7.93	28'/8.5	70"/1778	3
28-40	62'/18.9	30'/9.15	32'/9.8	76"/1930	3

Ofrecemos freidores en tamaños que varían en incrementos de 0.6 m hasta llegar a 11 m de largo y bandas transportadores con ancho utilizable de hasta 1016 mm. Las dimensiones que se muestran son aproximadas.

Debido a las constantes mejoras e innovaciones técnicas, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

MASTERMATIC

HEAT AND CONTROL



Oficina Corporativa
21121 Cabot Blvd., Hayward, CA 94545 USA
Tel 1 800 227 5980 / 1 510 259 0500 Fax 1 510 259 0600
Cambridge, Canada
Tel 519 623 1100 Fax 519 623 1052
Guadalajara, Mexico
Tel +52 (33) 3689 1146 Fax +52 (33) 3689 2240
Livingston, Scotland
Tel +44 (0)1506 420420 Fax +44 (0)1506 403919
Brisbane, Australia
Tel +61 (0)7 3877 6333 Fax +61 (0)7 3343 8371
Nanjing, People's Republic of China
Tel +86 25 8403 5000 Fax +86 25 8580 5033
Singapore
Tel +65 6844 6853 Fax +65 6841 2359

Más de 30 oficinas
en todo el mundo

www.heatandcontrol.com • info@heatandcontrol.com • ©2012 Heat and Control, Inc.