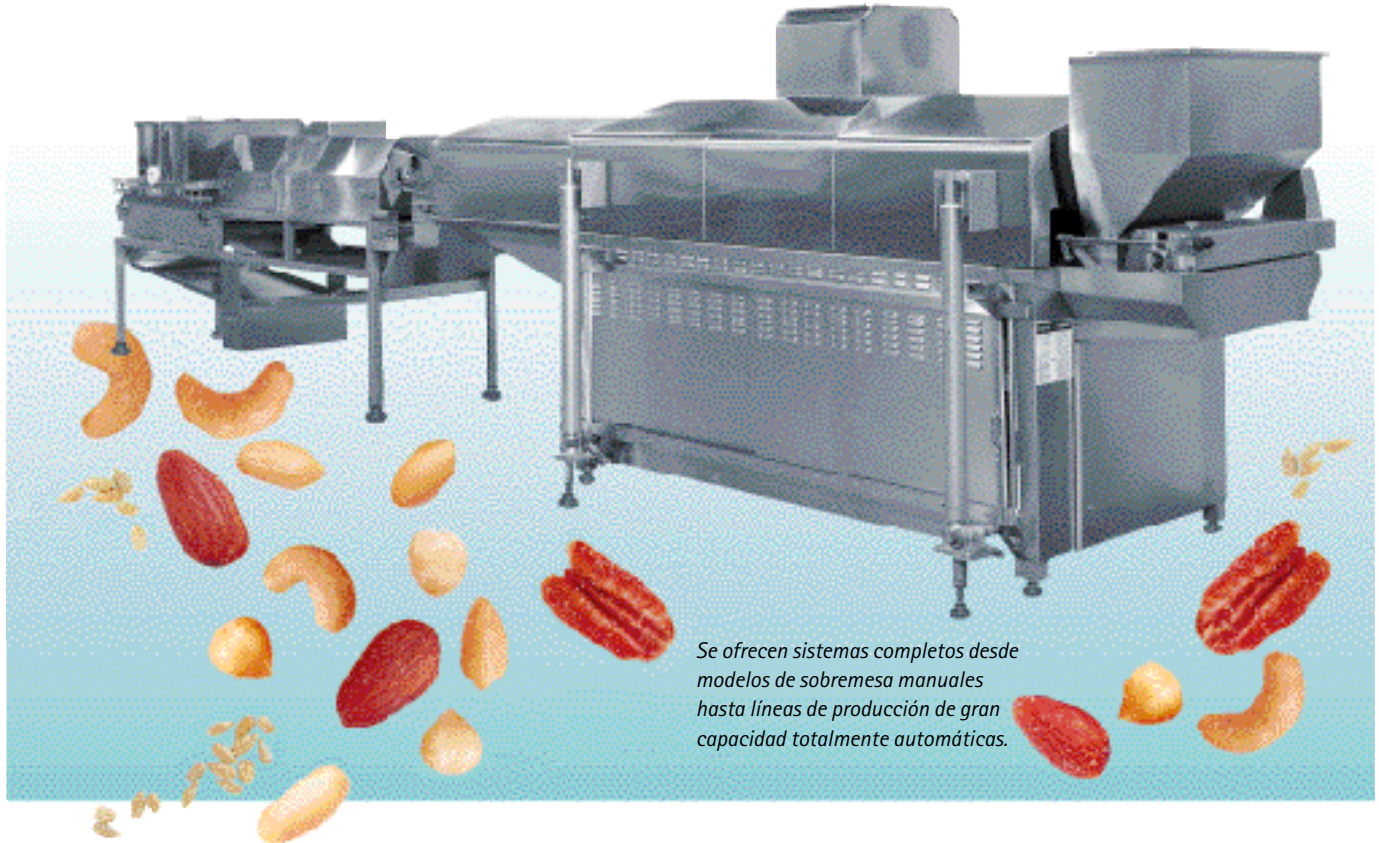


HEAT AND CONTROL

®

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 sumergidor
- Control automático del nivel de aceite
- Malacates para izar el transportador/campana
- Condimentador de tambor giratorio
- Componentes para supresión de incendios
- Sistemas de transporte y envasado

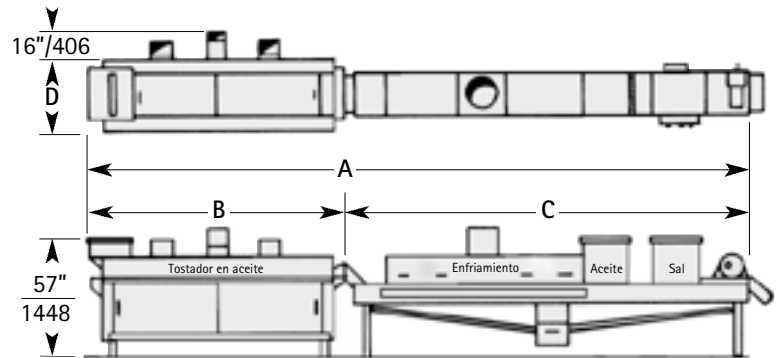
Sistema tostador de nueces Mastermatic®

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.



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

Ejemplos de modelos estándar	A pies/metros	B pies/metros	C pies/metros	D pies/mm	Zonas de calentamiento
8-24	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
18-34	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 transportadoras con ancho utilizable de hasta 1016 mm. Las dimensiones que se muestran son aproximadas.



HEAT AND CONTROL®

heatandcontrol.com
info@heatandcontrol.com
© Heat and Control, Inc.