



machines that make life sweeter



Karamel Kaplama Hattı (Caramenrob)

Caramenrob ile gofret, bisküvi,
kek ya da bazı şekerlemelerinizi
karamel ile kaplayabilirsiniz.

Caramel Coating Line (Caramenrob)

Enrobe your wafers, biscuits,
cakes or miscellaneous candies
with caramel by using
Caramenrob.

Karamel Kaplama Hattı

Caramenrob ile gofret, bisküvi, kek ya da bazı şekerlemelerinizi karamel ile kaplayabilirsiniz.

Karamel kaplı ürünler Dünya'da hep en iyi satan ürünler arasında yer almıştır. Bisküvi, gofret yada keklerinizi karamelin eşsiz lezzeti ile zenginleştirin.

Özel tasarımlı sayesinde karamelın viskozitesini değiştirmez ve uzun süre hiçbir kesinti olmadan çalışabilir.

Caramenrob kendisini buhar ile ısıtır ve otomatik sıcaklık kontrolüne sahiptir.

Akıllı sistemi sayesinde son derece kolay kullanılır, ayrıca kendisini operatör hatalarına karşı korur. Diğer tüm arcan makineleri ile iletişim halindedir ve onlarla birlikte senkronize olarak çalışır. Sistem, uzaktan müdahale ve servise uygun şekilde tasarlanmıştır.

Tamamen hijyeniktir ve kolay temizlenebilir. Suyla yıkamaya uygundur.

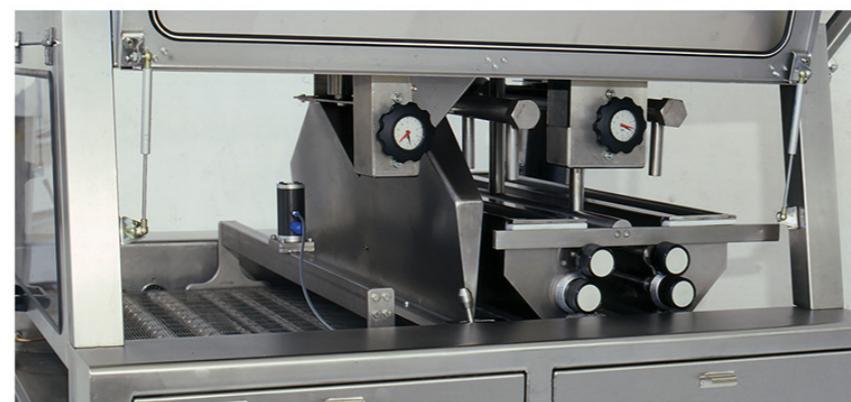
620-1600mm arasında değişik bant genişliklerinde üretilir.

Ürünler, karamel kaplama işlemi sonrasında direkt olarak soğutma tüneline gidebilecekleri gibi, arzu etmeniz durumunda findik, pirinç patlağı gibi çeşniler ile kaplandıktan ve zenginleştirildikten sonra da soğutulabilirler. Tüm çeşni kaplama süreci tam otomatik ve insana ihtiyaç duymadan gerçekleştirilmektedir.

Soğutma tüneli karamel kaplanmış ürünlerin ihtiyaçlarına göre tasarlanmıştır. Standart tünelерden farklı teknik özelliklere sahiptir.



çabuk sökülebilen çapak sıyırmaya
easily dismountable detailer



Double top coating unit
Çift kaplama ünitesi



soğutma tüneli
cooling tunnel



Caramel Enrobing Line (Caramenrob)

Enrobe your wafers, biscuits, cakes or miscellaneous candies with caramel by using Caramenrob.

Caramel enrobed wafer or biscuits have always been one of the best sellers in the World. Enrich your biscuits, wafers, or cakes with the unique flavor of caramel.

By the virtue of its special design, Caramenrob does not change the viscosity of caramel and it can run non-stop for long time.

Caramenrob heats itself with steam and it has automatic temperature control.

On account of its smart system, Caramenrob is highly user friendly. Besides, it protects itself from operator errors. It communicates with all other arcan machines and runs synchronously with them. System is designed to be compatible for remote connection and maintenance.

Caramenrob is hygienic and easy to clean. It is suitable for water wash.

Manufactured and available in belt widths from 620mm to 1600mm.

After the enrobing process, products can either be transferred directly to the cooling tunnel or they can be cooled subsequent to being garnished and enriched with nuts or puffed rice. All dry ingredient coating process is fully automatic and man power is not essential.

Caramel cooling tunnel is designed for the necessities of caramel enrobed products and it has technical features that differ from standard cooling tunnels.



Atatürk Organize Sanayi Bölgesi, 10007 Sokak No:10 -12, 35620 Çiğli - İzmir / TÜRKİYE
Tel: +90 (232) 376 88 21 • Fax: +90 (232) 376 88 20

www.arcan.com.tr