



machines that make life sweeter

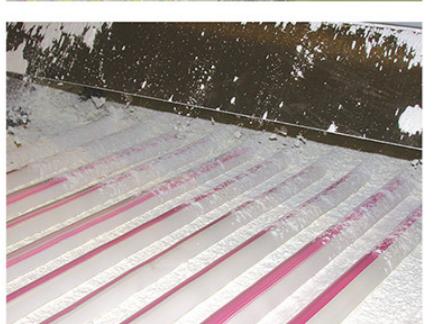
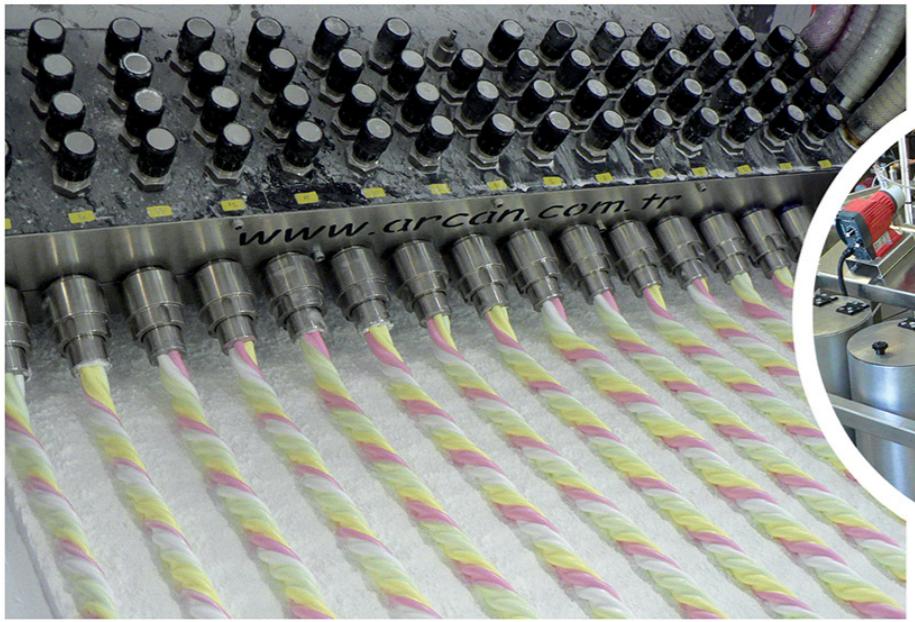


### Fitil ve Burgulu Marshmallow Hattı

Çok geniş çeşitlilikte şekil, renk ve ebatta; tek yada çoklu fitil halinde, istenirse dolgulu yada burgulu marshmallowlar üretir.

### Extruded and Twisted Marshmallow Line

This line produces marshmallows in wide variety of shapes, colors and sizes in twisted or not-twisted, filled or unfilled forms.



### Fitilli ve Burgulu Marshmallow Hattı

Çok geniş çeşitlilikte şekil, renk ve ebatta; tek yada çoklu fitil halinde, istenirse dolgulu yada burgulu marshmallowlar üretir.

Hattımız ile saatte 300 kg'a kadar, tek, çift, ya da 4 renkli burgulu veyaburgusuz marshmallowlar üretebilirsiniz. Pişirmeden paketlemeye kadar anahtar teslimi komple tesisi tek elden tedarik edebilmektedir. Ayrıca alanında uzman danışmanlarımız sayesinde sizlere yeni ürün ve reçete geliştirme hizmeti de veriyoruz.

Hammaddeler pişirildikten sonra soğutulur ve havalandırma ajansı ile karıştırılır, akabinde havalandırılır. Arzu edilirse birçok kola ayrılır ve istenen renk ve aroma ile homojen şekilde karıştırılır. Renk ve aroma miktarı birbirinden bağımsız şekilde ayarlanabilir. Ardından, tamamen sizin tercihinize göre, statik ya da burgulu manifold ile şekillendirilerek soğutulacağı bandın üzerinde fitil halinde çekilir.

Marshmallow'un banda ve kesim sırasında giyotine yapışmasını engellemek için bant üzerine ince bir tabaka nişasta serilir. Soğutulup nişasta ile kaplanan marshmallow; giyotin ile istenilen büyüklükte parçalara ayrıldıktan sonra eleklerden geçmek suretiyle nişastadan ayrılır.

Son işlem olarak yatay elek ile paketleme bölümüne sevk edilir.



## Extruded and Twisted Marshmallow Line

This line produces marshmallows in wide variety of shapes, colors and sizes in twisted or not-twisted, filled or unfilled forms.

With our extruded and twisted marshmallow line; you can produce single, double or four colored wide variety of marshmallows in twisted or not-twisted shapes. The production capacity is up to 300kg/hour. We can supply the whole production line exclusively, from cooking up to packaging process, in turn-key basis. Furthermore, thanks to our leading experts, we are also providing you the service for developing new products and recipes.

After the raw materials are cooked, they are cooled down and mixed with the whipping agent. Subsequent to this procedure, product is aerated. If required, after the aeration phase, marshmallow can be split into streams, where it will be homogenously mixed with colors and flavor. Color and flavor amount can be adjusted independently. Afterwards, arbitrarily, marshmallow flows continuously to the manifold – stationary or rotary-, where final extrusion on the cooling conveyor takes place.

A thin layer of starch is sprinkled on the conveyor belt so as to prevent sticking of the marshmallow on the belt and on the guillotine, during the cutting process. Cooled and totally coated with starch, marshmallow is cut into pieces in preferred size and separated from the starch by passing through sieves.

As per the final treatment, products are transferred to the horizontal sieve and to the packing stage.





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](http://www.arcan.com.tr)