

## LÍNEA CONTINUA DE CEREALES PARA DESAYUNO

La línea consta de un mezclador de materia prima y cargador, para homogeneizar la harina, aditivos y agua, uniformando la humedad al grado deseado.

Seguido de una extrusora de extrusión por doble tornillo.

Sistema de calentamiento con resistencias eléctricas con tres sectores de temperaturas con comando independiente en cada sector.

En caso de que el producto requiera baño de azúcar proveemos el caramelizador continuo, este equipo es el responsable de la homogeneización del producto recubierto, que va transportándolo a través de su giro. El largo de su extensión y el sistema de quemadores permiten el calor necesario para que se seque el producto aplicado.

**Dichos Equipos se Proveen para Producciones de 150 Kg/h.**

En caso de que se requieran equipos para la elaboración de CornFlakes, **La producción es de 80 Kg/h.**

