



XDOUBLE: Permite crear productos innovadores mediante una única extrusión de ingredientes con distintas consistencias, como cremas, giandua y chocolates, combinados con masas, abriendo así las puertas a infinitas combinaciones de sabores y texturas. XDOUBLE es un extrusor lineal capaz de crear productos coextruidos únicos con ingredientes de dos consistencias diferentes, uno en el interior y otro en el exterior. Permite la extrusión de cremas y chocolates especiales combinados con masas de todo tipo, como almendra, dátil y proteínas, que pueden ser posteriormente recubiertos, decorados o consumidos tal cual.

La posibilidad de combinarlo con temperadoras para temperar continuamente los rellenos de coextrusión representa una novedad absoluta en el mundo de los snacks. XDOUBLE trabaja combinando cabezales personalizables para el procesamiento de masas con un innovador sistema de alimentación continua del relleno inyectado mediante una bomba de engranajes y un sistema patentado de conductos internos, que permiten realizar la doble extrusión tanto en el interior del producto como en la parte superior del snack.

Todo el proceso productivo es regulable y personalizable en velocidad y formato, además de estar termoregulado para evitar el endurecimiento de los compuestos durante las pausas de trabajo. La maquinaria funciona mediante bombas de tornillo termoreguladas, que transportan y modelan la masa en el formato seleccionado a través de un conducto con cabezal intercambiable.

La carga del producto a extruir se realiza manualmente mediante la inserción del compuesto en la tolva de carga superior, y el relleno se suministra de manera continua gracias a la temperadora situada junto al extrusor.

Productos coextruibles:

Pasta de almendra

Ganaches, chocolate y cremas untables

Pasta de Giandua

Pasta de dátil, fruta confitada, pasta de cacahuete, avellana y cualquier fruto seco

Compuestos para barritas proteicas

Compuestos para productos superalimentos

### Características mecánicas

Dimensiones

[mm] (LxWxH) 1900x880x1580

Peso

[kg] 350

Material en contacto con alimentos

inox AISI 304 L

Material de las juntas

PTFE

Nº de ruedas pivotantes

4

### Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante

[Fr/h] 900

Gas refrigerante

R134A

Quantità gas refrigerante

[g] 500

Liquido refrigerante

[l] 1,5

70% acqua, 30% glicole senza fosfati

### Características eléctricas

Potencia total instalada

[kW] 2

Tensión de alimentación

[VAC] 220

Número de fases

1

Frecuencia

[Hz] 50 / 60

Tensión auxiliar

[Vdc] +24

Grado de protección

IP65

Conexión: enchufe industrial

16A - 3 polos

### Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo

[bar] 6

Flujo mínimo

[l/min] 180

Características del aire

filtrado, seco y libre de aceite

