



XLAM: Ideal para crear láminas de productos como granola, mezclas proteicas, alimentos saludables y superalimentos, así como pasta de almendras y dátiles, lo que permite, gracias al corte final, elaborar deliciosas barritas con combinaciones de sabor únicas.

Nuevo extrusor lineal continuo innovador que utiliza la presión de dos rodillos para producir grandes cantidades de productos, especialmente granola, snacks de proteínas y superalimentos.

La XLAM es un extrusor lineal continuo de última generación que utiliza la presión de dos rodillos ajustables en altura. Es especialmente adecuado para la extrusión de mazapán, pasta de almendras, avellanas, cacahuetes, dátiles, naranjas y otros frutos secos, así como para la elaboración de barritas de cereales, granola, snacks de proteína y superalimentos saludables.

El equipo utiliza una bomba de tornillo termorequiada que transporta y moldea la masa a través de un conducto con rodillos de presión ajustables en altura, logrando así la consistencia adecuada para el producto final. La carga del material a extruir es sencilla y se realiza manualmente mediante la tolva de carga superior.

El corte de guillotina permite al operador seleccionar la forma, el tamaño y el peso final del extrudido, que, gracias a la conexión con el túnel de recubrimiento y enfriamiento, facilita el recubrimiento con chocolate y la decoración opcional. Esto garantiza una alta producción de aproximadamente 100-120 kilogramos por hora de producto extruido, recubierto, enfriado y listo para el posterior envasado con la envasadora flowpack WRAP 400 PLUS de Selmi.

Productos extruibles:

Pasta de almendra

Ganaches

Pasta de Gianduja

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

Compuestos para barritas de proteina

Compuestos para productos superalimentos

Granola

SELMI chocolate machinery

www.selmi-group.it info@selmi-group.it Tel: +39 0172 479 273

Fax: +39 0172 477 814

Via Langhe 25, 12042 Pollenzo (CN)



Características mecánicas

Dimensiones [mm](LxWxH) 1940x880x1580 [kg] 350 Peso Material en contacto con alimentos inox AISI 304 L Material de las juntas PTFE Nº de ruedas pivotantes

Caratteristiche impianto refrigerante

Gruppo refrigerante [Fr/h] 900 R134A Gas refrigerante Quantità gas refrigerante [g] 500 Liquido refrigerante [1] 1,5 70% acqua, 30% glicole senza fosfati

Características electricas

[kW] 1,5 Potencia total instalada Tensión de alimentación [VAC] 220 Número de fases [Hz] 50 / 60 Frecuencia Tensión auxiliar [Vdc] + 24IP65 Grado de protección Conexión: enchufe industrial 16A - 3 poles

Características del sistema neumático

Presión mínima de trabajo [bar] 6 [l/min] 180 Flujo minimo

Características del aire filtrado, seco y libre de aceite



