

*Machine pour galette de Riz*  
*Machine pour Snacks*  
*Machine pour Doritos Enrobés*



## SOLUTIONS FOR YOUR PRODUCTS



La machine existe en plusieurs modèle selon le type de produit demandé Snack ou Galette.

Ces machines permettent l'expansion de tous les types de :

- micro-granulés ou micro Pellets (pommes de terre, légumineuses, céréales...)
- gruau et brisures de céréales légumineuses qui permet leurs valorisation
- grains de riz entier blé et anciennes variétés de céréales
- pseudocéréales : quinoa, canihua, amarante, sarrasin et chia

pour les transformer en Snacks ou en Galettes jusqu'à 90 mm de diamètre délicieuses et saines pour des collations sans friture ou en Snacks qui peuvent être aussi enrobés avec des épices. Ces Snacks peuvent avoir différentes formes (rondes, carrées, rectangulaires, triangulaires différentes dimensions selon les moules choisies par le client. Salées ou enrobés de chocolat pour les galettes).

Les machins sont entièrement réglable à partir de l'écran tactile de 7 pouces, de cette façon, le client peut imposer les paramètres et choisir de produire des Snacks plus tendres ou plus croquants.






Le Moule est construit par un acier trempé spécial, revêtu de nitrure de titane, adapté pour l'alimentation. Les opérations, entièrement réglables est faite par un PLC Siemens

Puissance installé: 15 Kw (220/400 V – 50-60 Hz)

Puissance consommé :8-9 Kw/h


Air comprimé : 120 l/min – 6 bar



	DIMENSIONS	RICE CAKES PER CYCLE	WEIGHT	RICE CAKES PER HOUR
 MINI ROUND RICE CAKES	Dia. 40 - 45 mm	24	1.3 - 2.5 gr.	Up to 8600
 ROUND RICE CAKES	Dia. 90 - 100 mm	6	5 - 11 gr.	Up to 2160
 TRIANGULAR RICE CAKES	Side 45 - 50 - 55 mm	24	2 - 5 gr.	Up to 8600
 RECTANGULAR RICE CAKES	80 x 30 - 35 - 40 mm	12	6 - 11 gr.	Up to 4300
 SQUARE RICE CAKES	Lato 80 mm	6	5 - 11 gr.	Up to 2160



# COMMENT FONCTIONNE LA PRESSE ?

<p><b>Preparations des ingrédients</b></p> <p>Mélange de céréales et d'eau. La première étape consiste à mélanger les céréales (ou le mélange de céréales) avec de l'eau potable. Tout est laissé au repos pendant environ 30 minutes pour que le produit atteigne le bon degré d'humidité, puis le produit est chargé dans la trémie de la machine.</p>	
<p><b>Chargement</b></p> <p>Une fois la bonne température atteinte, le distributeur automatique pousse le mélange de céréales (préalablement humidifié avec de l'eau) dans le fond du moule.</p>	
<p><b>Pression et chaleur</b></p> <p>Le processus utilise uniquement de la chaleur et de la pression (générées par la pompe hydraulique). De cette manière, une transformation naturelle des céréales commence.</p>	
<p><b>Expansion</b></p> <p>Une fois la pression réduite et les moules enlevés, le produit se dilate rapidement sous la forme du moule, se transformant ainsi en Galette ou Snack de collation.</p>	
<p><b>Ouverture</b></p> <p>Avec l'ouverture du moule, le Snack ou la Galette a terminé le processus de cuisson et l'eau initiale, qui s'est transformée en vapeur, s'est échappée du produit pendant l'expansion.</p>	
<p><b>Expulsion</b></p> <p>Le biscuit prêt est expulsé de la machine par la goulotte tandis que le distributeur automatique insère une autre dose de céréales dans la base du moule.</p>	

# Riz organique sans gluten



# Mélange Proteine





# Plusieurs Possibilités...



## Possibilité d'Enrobage Chocolat



## Idées Packaging Galettes



## Idées Packaging Snacks



# POINT DE VENTE

