

Circulador Mecánico para Tachos

Entre las ventajas de nuestros circuladores mecánicos se encuentran:

- Ahorro de tiempo en la cocción de la templa.
- La temperatura máxima alcanzada por la masa es sustancialmente menor.
- Mejor formación de los cristales de azúcar.
- Menos color en el azúcar y reduce el riesgo de pérdida de azúcar por recalentamiento de la masa.
- Posibilidad de alimentar el tacho con sirope y melaza con muy baja saturación sin el riesgo de derretir cristales.
- Menor depósito de residuos en los tubos debido al efecto de abrasión producido por los cristales en circulación

