

**DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.**

DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.  
ZAPIOLA 3535  
RA C1429ANM BUENOS AIRES  
REPÚBLICA ARGENTINA  
TELÉFONOS: (+54) 11 4701 6200  
FAX: (+54) 11 4702 2546  
E-MAIL: [info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)

## Y, SI DAMOS VUELTA LA PAGINA!!

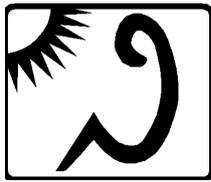
### Una nueva manera de elaborar caramelos masticables

Las personas que están en el tema, conocen bien la manera habitual de elaborar caramelos masticables: Cocina, enfriado (normalmente sobre tambor), trabajo de gancho para masas a cristalizar, bastoneadora/egalizadora, (o últimamente con más frecuencia extrusora de sogas múltiples), túnel de frío o de relajamiento y envoltura en máquinas Cut & Wrap, o también a veces, formación de esferas en formadoras a rodillo con envoltura o en Mini-Flowpack o en doble retorcido.



Todo eso en muchos pasos, a veces en sistemas abiertos, mucho consumo de energía, mucha necesidad de lavado entre tareas y relativamente poca facilidad en cambiar de un sabor/color al otro. Complicado, pero necesario!!!





Sin depreciar a los equipos que enumeramos a continuación, equipos muy probados y apreciados en el curso de los años como fieles compañeros en líneas de elaboración de caramelos masticables y usados desde ya también en nuestros propios suministros, no obstante debemos ponerlos a ellos ahora en situación de jubilado/s, debido a que logramos en Proform reemplazarlos, en casi todas las aplicaciones, con ventaja por un nuevo sistema, más económico, más práctico y más eficiente, a saber por nuestro **INTRUDER!**

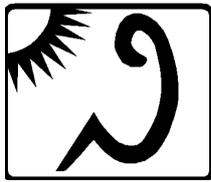
En cuando hablamos de lo ya **NO MÁS** requerido, nos referimos específicamente a:



El clásico tambor de enfriamiento o cinta de enfriado que recibe la masa caliente del caramelo o toffee desde el sistema de cocción y lo lleva a una temperatura de 45 a 55 °C. Eso en las líneas más sofisticadas, ya que muchas veces se trabaja aun hoy en día en forma rudimentaria, enfriando el

bastón simplemente sobre mesas refrigeradas.

De acuerdo a la receta y las demás condiciones de trabajo, la masa del producto a veces tiende a quedarse pegada sobre la superficie, por ejemplo del tambor, y para evitar eso se unta el mismo con grasas y muchas veces esos productos transmiten sabores desagradables al caramelo, sabores que luego tienen que ser tapados de alguna forma con adicionales aromatizantes o neutralizadores.



**DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.**

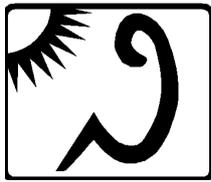
DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.  
ZAPIOLA 3535  
RA C1429ANM BUENOS AIRES  
REPÚBLICA ARGENTINA  
TELÉFONOS: (+54) 11 4701 6200  
FAX: (+54) 11 4702 2546  
E-MAIL: [info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)

La famosa máquina de gancho que estira la masa ya enfriada con el fin principal de “cristalizarla”, es decir de lograr elaborar un producto de estructura corta y mordible. Eso se logra bastante bien pero se debe básicamente aceptar la tarea de trabajar en forma de batch, con mucha inversión de mano de obra y también a veces con cierto peligro de accidentes.



En algunas líneas se utilizan en vez de la máquina de gancho también mezcladores tipo doble sigma que cumplen similar función, pero presentan por un lado un muy alto consumo energético al par de la obvia problemática de su complicada limpieza en caso de cambios de productos de diferente color y sabor.





**DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.**

DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.  
ZAPIOLA 3535  
RA C1429ANM BUENOS AIRES  
REPÚBLICA ARGENTINA  
TELÉFONOS: (+54) 11 4701 6200  
FAX: (+54) 11 4702 2546  
E-MAIL: [info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)

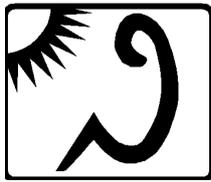
Estamos acostumbrados, que una vez la masa así preparada, es decir enfriada y eventualmente cristalizada, la misma es cargada o a una bastoneadora/egalizadora o sino, más moderno, a un extruder de formación, y desde ahí, a través de un túnel de enfriado, alimentada a los equipos siguientes, sean formadoras/roladoras (tipo calandra), sean envolvedoras cut & wrap.

Acostumbrado a todo eso, y de alguna forma aceptado como necesario para lograr un buen producto masticable, cuesta creer que de repente, con el nuevo INTRUDER de Proform, muchos de los pasos apuntados sean ahora obsoletos e inclusive, y a pesar de ello, en la mayoría de los casos se logra ahora con el Intruder mejorar considerablemente la calidad del producto, aparte de, tal como dicho, bajar su costo.



Trocitos generados en una envolvedora flowpack, con sistema Cut & Wrap





**DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.**

DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.  
ZAPIOLA 3535  
RA C1429ANM BUENOS AIRES  
REPÚBLICA ARGENTINA  
TELÉFONOS: (+54) 11 4701 6200  
FAX: (+54) 11 4702 2546  
E-MAIL: [info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)

## ¿AHORA, CÓMO FUNCIONA EL NUEVO INTRUDER?

Recibe directamente del sistema de cocción la masa de caramelo o toffee en forma líquida a más o menos 128°C, y dentro de un cuerpo cerrado, y en



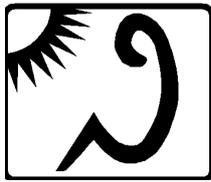
movimiento continuo, enfría esta masa y agrega a ella, si eso es requerido, al mismo tiempo el tratamiento de compresión y estiramiento

necesario para lograr una adecuada cristalización. Ese tratamiento puede adaptarse al requerimiento de la masa que se trata en ese momento, es decir se maneja a voluntad y en forma fácilmente programable la intensidad del amasado y la duración de permanencia del producto dentro del sistema.



Salida de 4 sogas cristalizadas en un Intruder





**DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.**

DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.  
ZAPIOLA 3535  
RA C1429ANM BUENOS AIRES  
REPÚBLICA ARGENTINA  
TELÉFONOS: (+54) 11 4701 6200  
FAX: (+54) 11 4702 2546  
E-MAIL: [info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)

Durante el proceso de enfriado/ cristalización, pueden agregarse también agentes para dar color y sabor al producto.

La masa así tratada sale del Intruder a una temperatura de 48 a 52 °C, eventualmente dividida en diferentes sogas, las que puede ser también de diferente volumen, de acuerdo a las tareas que siguen después.

4 sogas de masa masticable, preparados en su color y sabor individual, en correspondientes extrusoras de mezclado

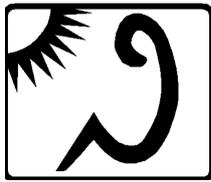


Estas sogas son llevadas por corto tiempo a través de un túnel de acondicionamiento y de ahí pueden ser dirigidas directamente a las máquinas que siguen, por ejemplo a equipos de rolado tipo calandra si se quiere elaborar esferas o productos similares, o también a envolvedoras tipo cut & wrap para producir en tiras o en trocitos de variada forma.



Ejemplo de un masticable con relleno líquido





**DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.**

DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.  
ZAPIOLA 3535  
RA C1429ANM BUENOS AIRES  
REPÚBLICA ARGENTINA  
TELÉFONOS: (++54) 11 4701 6200  
FAX: (++54) 11 4702 2546  
E-MAIL: [info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)



Famosos masticables rusos, esferas con relleno de crema, realizadas en Intruder y en roladoras Proform, en combinación con envolvedoras Theegarten

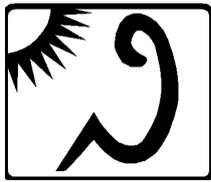
Lo especialmente interesante es también el hecho, que ahora tampoco se requieren más, ni las líneas de bastoneadoras, ni extrusoras de formación de sogas, es decir, y tal como dicho, las sogas, tal como vienen del Intruder, pueden ser “usadas” en los equipos recientemente descriptos.

## ¿CUÁLES SON ENTONCES LAS VENTAJAS PRINCIPALES DEL NUEVO SISTEMA?

1)

Toda la operación desde la cocina hasta por ejemplo la envolvedora cut & wrap, se desarrolla en forma totalmente automática y solamente requiere supervisión esporádica.





Esferas de masticables rellenas en su camino a las envolvedoras

2)

El proceso es totalmente higiénico, y además protegido contra accidentes ya que se desarrolla dentro de sistemas cerrados.

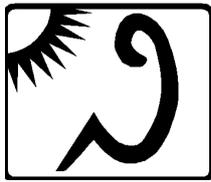
3)

Descartando que el operario se equivoque, programando una receta equivocada, no existe posibilidad de diferencias en la calidad y en el contenido de los productos.

4)

Se reducen muchísimo los costos operativos, por usar mucha menos energía y además se requiere mucha menos superficie para ubicar los equipos. También se eliminan considerables costos y tiempos, requeridos hasta ahora





para limpiar al cambiar de un sabor al otro, y no solamente eso, sino tampoco se requieren más para ello centenares de litros de agua caliente!!

5)

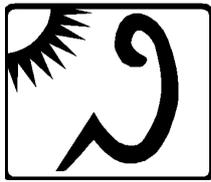
El Intruder es auto- limpiante, y se “pierden” solamente pocos kilos de masa al cambiar de un sabor al otro. Ahora, si no obstante se quiere realizar cada tanto una “limpieza profunda”, puede equiparse el equipo, para facilitar eso, con un sistema de limpieza CIP



Barritas de masticable en doble retorcido, obtenidas en una envolvedora Cut & Wrap

6)

En caso de interrupción accidental de energía, se puede reiniciar luego el Intruder otra vez sin problemas, aun con toda la carga de masa incorporada y eso hasta en caso de paradas prolongadas. La única precaución que debe tomarse en este caso, es realizar antes del nuevo arranque un precalentamiento de la masa a aprox. 45 grados C°, tarea para la cual se puede usar el mismo equipo.



7)

Tal como ya dicho anteriormente, se mejora normalmente la calidad de los productos, debido a la mayor intensidad de mezclado en el Intruder.

## CARAMELOS SALUDABLES

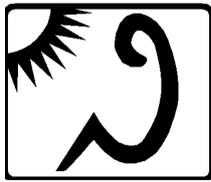


Un masticable alemán muy famoso, con relleno líquido y agregado de vitamina C.

Es un hecho que sigue en franco aumento la demanda a caramelos “saludables”, a saber por ejemplo los que nos hacen pasar mejor las inclemencias del invierno en sus épocas frías y húmedas.

Por lo tanto, la línea de los productos OTC, es decir los “medicamentos” que en realidad no lo son en el estricto sentido de las palabra, y los que se venden por lo tanto sin receta y eso hasta en los supermercados, tales como entre estos por ejemplo caramelos con agregados de vitaminas u otros polvitos mágicos; tienen en los últimos años una demanda creciente, a pesar de su precio de venta a veces bastante más alto en comparación con golosinas normales.





**DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.**

DRESCHER ASOCIADOS S.R.L.  
ZAPIOLA 3535  
RA C1429ANM BUENOS AIRES  
REPÚBLICA ARGENTINA  
TELÉFONOS: (+54) 11 4701 6200  
FAX: (+54) 11 4702 2546  
E-MAIL: [info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)



Una muestra, como se pueden incorporar en un Intruder a la masa de masticables o toffees diversos ingredientes frutales

Y el INTRUDER se presta también en forma muy especial para elaborar fácilmente y de buena forma este tipo de productos: simplemente se aplica una entrada adicional en la sección de mezclado del equipo, entrada por la cual se introduce justamente estos polvos, por ejemplo de fruta, de vitaminas o de lo que sea. Su incorporación y distribución óptima y pareja en la masa base, es garantizada por el concepto especial de mezclado que conlleva el Intruder, ya que este no solamente enfría y cristaliza, sino que puede también amasar y mezclar en forma óptima, a pesar del muy corto tiempo que dura el paso de la masa por el equipo!!

Para más información:

<http://www.proform-france.com/>

[info@drescher.com.ar](mailto:info@drescher.com.ar)

