



MÁQUINA GLASEADORA TEMPERADORA TEMPERIERÜBERZUGMASCHINE MACHINE TEMPÉREUSE-ENROBEUSE





La máquina glaseadora temperadora T550 está proyectada para el uso industrial. El volumen de la tina de derretimiento del chocolate es de 55 kg. La capacidad de la máquina puede conseguir 240 kg del chocolate temperado por hora.

El proceso de temperación se realiza en el tiempo de pasar el chocolate por la bomba de sinfin con la ayuda del líquido refrigerado por el compresor de refrigeración. El sistema utilizado permite mantener continuamente el chocolate en estado derretido e idealmente temperado.

Todas las funciones de la máquina se controlan por medio del panel sensórico de control através del esquema electrónico: proceso de fusión y temperación, velocidad de la cinta glaseadora, velocidad del funcionamiento de la bomba de sinfin, velocidad del soplamiento, control del dosificador para las formas de chocolate con la mesa vibradora.

La completación standard de la máquina incluye: transportador glaseador con la cinta de 410 mm de ancho y con la velocidad regulada hasta 3 m/min, rodillo para quitar los excesos del chocolate del fondo del artículo, sacudidor de la cinta-red, dispositivo soplador para quitar los excesos del chocolate desde el superficie de los artículos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Volumen de la tina : 55 kg.

Tensión eléctrica: 230/400 V - 3 fases + neutral + tierra

Potencia instalada: 6 kW

Dimensiones: 1420 x 950 x 1550 mm



Die Temperierüberzugmaschine T550 ist für den Einsatz in der Industrie projektiert. Der Inhalt vom Mischtrug zum Einschmelzen der Schokolade beträgt 55 kg. Die Leistung der Maschine kann 240 kg der temperierten Schokolade pro Stunde erreichen.

Die Temperierung der Schokolade erfolgt beim Durchlauf der Schokolade durch die Schneckenpumpe mittels der Flüssigkeit, die durch den Kühlkompressor abgekühlt wird. Das eingesetzte System ermöglicht den kontinuierlichen eingeschmolzenen Zustand der ideal temperierten Schokolade.

Alle Funktionen der Maschine werden durch die Sensorsteuertafel über die elektronische Platte gesteuert: Einschmelzen und Temperieren, Geschwindigkeit des Überzugsiebbandes, Geschwindigkeit der Schneckenpumpe, Belüftungsgeschwindigkeit, Steuerung des Dosierers für Schokoladeformen und des Schütteltisches.

Zu den Standardausrüstungen der Maschine gehören: Überzugförderer mit dem Siebband 410 mm breit und regelbarer Geschwindigkeit bis zu 3 m/Min, Rolle für die Entfernung der überschüssigen Schokolade vom Erzeugnisboden, Schüttleinrichtung des Siebbandes, Belüftungsvorrichtung für die Entfernung der überschüssigen Schokolade von der Oberfläche der Erzeugnisse.

TECHNISCHE DATEN

Mischtroginhalt: 55 kg

Spannung: 230/400 Volt 3 Phasen+Neutrale+ Erde

Installierte Leistung: 6 kW

Abmessungen: 1420 x 950 x 1550 mm



La machine tempèreuse-enrobeuse T550 est conçue pour l'utilisation industrielle. La capacité du pétrin de la fonte du chocolat est de 55 kg. La productivité peut atteindre 240 kg du chocolat tempéré à l'heure.

Le processus du tempérage se produit lors du passage du chocolat par la pompe à vis par moyen du liquide refroidi par le compresseur frigorifique. Le système utilisé permet de maintenir continuellement le chocolat en état fondu et parfaitement tempéré.

Toutes les fonctions de la machine: processus de fonte et de tempérage, vitesse de la bande-grille enrobeuse, vitesse du fonctionnement de la pompe à vis, vitesse du soufflage, contrôle du doseur pour les moules de chocolat et de la table vibrante sont réglées par moyen du panneau sensible de commande mis en marche par une plaque électronique.

L'assortiment standard de la machine comporte: le convoyeur-enrobeur avec une bande-grille de 410 mm de large et dont la vitesse est réglée jusqu'à 3 m/min, un galet pour la levée des surplus du chocolat du fond du produit, un secoueur de la bande-grille, un dispositif de soufflage afin d'enlever des surplus du chocolat de la surface des produits.

DONNEES TECHNIQUES

Capacité du pétrin: 55 kg

Tension: 230/400 V, 3 phases + point neutre + mise à la terre.

Puissance installée: 6 kW

Dimensions, mm: 142 x 95 x 155 cm.