



MÁQUINA TEMPERADORA
TEMPERIERMASCHINE
MACHINE TEMPÉREUSE



REFRIGERATION



La máquina Chocoline R400 está destinada para derretir el glaseado de chocolate para el recubrimiento seguido de los artículos de confitería.

El glaseado de chocolate se derrite y mezcla en la tina derretidora en condición de mantenimiento constante de la temperatura necesaria por medio del termostato. El calentamiento de la tina derretidora se efectúa por elementos eléctricos de resistencia cerámicos.

La máquina temperadora T400 se destina para derretir y temperar el chocolate para producción de bombones, pastillas o para recubrir los artículos de confitería. La máquina queda provista con un grupo refrigerador para temperar el chocolate. El termoregulador electrónico mantiene la temperatura constante del chocolate. La máquina puede producir hasta 120 kg de chocolate temperado por hora.

El transportador glaseador NR400 montado en un carretón con ruedas se aproxima ligeramente a la máquina componiendo el grupo unificado para glaseado de distintos artículos de confitería. El transportador está pertrechado con la cinta-red del acero inoxidable, sacudidor de la cinta-red, rodillo saliente para quitar los excesos del glaseado del fondo de artículos. El difusor de dos ranuras con regulación del espesor del vertimiento del glaseado asegura el recubrimiento homogéneo de los artículos. Las máquinas quedan equipadas con un dispositivo de soplado regulado por altura e inclinación para quitar los excesos del glaseado desde la superficie de los artículos.

Una ancha gama de accesorios: difusor para recubrimiento del artículo de arriba y de abajo, difusor para recubrimiento de artículos solo de abajo, decoradores para recubrimiento de artículos con los riscos directos o con líneas onduladas «zigzag», mesa vibradora, cargador de artículos a la cinta transportadora. Está proyectada de acuerdo con exigencias de seguridad y normas sanitarias de CE. Todas las piezas son fabricadas del acero inoxidable, aluminio para productos alimenticios y material plástico.



Die Maschine Chocoline R400 ist zum Einschmelzen der Überzugschokolade für das anschließende Überziehen von Süßwaren bestimmt. Die Überzugschokolade wird eingeschmolzen und im Mischtrug unter Einhaltung der Konstanttemperatur durch den Thermostat vermischt. Der Einschmelztrug wird mittels der elektrischen Keramikheizelemente erwärmt.

Die Temperiermaschine T400 ist zum Einschmelzen und Temperieren der Schokolade für die Produktion der Pralinen, Tafeln oder Überzug der Süßwaren bestimmt. Die Maschine ist mit einem Kühlaggregat für Schokoladetemperieren ausgerüstet. Der elektronische Thermoregler gewährleistet konstante Temperatur der Schokolade. Die Leistung der Maschine kann bis zu 120 kg der temperierten Schokolade erreichen.

Der Überzugsförderer NR400, montiert auf einem Räderwagen, bewegt sich leicht zu den Maschinen, indem eine einheitliche Gruppe zum Überzug unterschiedlicher Süßwaren gebildet wird. Der Förderer ist mit einem rostfreien Siebband, Schüttleinrichtung, Ausgangsrolle für die Entfernung des überschüssigen Überzugs vom Boden der Erzeugnisse ausgerüstet. Der zwispaltige Diffusor mit Dickenregelung des Überzugsflusses gewährleistet den gleichmäßigen Überzug der Erzeugnisse. Die Maschinen sind mit einer höhen- und neigungsverstellbaren Belüftungseinrichtung für die Entfernung des überschüssigen Überzugs von der Oberfläche der Erzeugnisse ausgerüstet.

Eine breite Palette vom Zubehör: Diffusor für den Überzug der Erzeugnisse von oben und unten, Diffusor für den Überzug der Erzeugnisse nur von unten, Dekorierer für den Überzug von Erzeugnissen als gerade Streifen oder wellige Linien "Zick-zack", Schütteltisch, Vorrichtung zum Beladen von Erzeugnissen auf das Förderband.

Die Projektierung entspricht den Sicherheitsvorschriften und Sanitätsnormen der EG. Alle Teile sind aus dem rostfreien Stahl, Aluminium für die Nahrungsmittelindustrie und Plastik hergestellt.



La machine Chocoline R400 est destinée à la fonte de la glace de chocolat pour l'enrobage postérieur des produits de confiserie.

La glace de chocolat se fond et se mélange dans le pétrin de la fonte où la température requise se maintient continuellement à l'aide du thermostat. Le chauffage du pétrin de la fonte se réalise par les installations électriques céramiques.

La machine tempéréeuse T400 est destinée à la fonte et au tempérage du chocolat utilisé dans la fabrication des bonbons de chocolats, des tablettes ou de l'enrobage des produits de confiserie. La machine est dotée du groupe frigorifique pour le tempérage du chocolat. Le thermorégulateur électronique maintient la température constante du chocolat. La machine peut produire jusqu'à 120 kg du chocolat tempéré à l'heure.

Le convoyeur-enrobeur NR400 monté sur un chariot à roulettes s'approche facilement aux machines en faisant avec elles un groupe uni destiné à l'enrobage de différents produits de confiserie. Le convoyeur est doté d'une bande-grille fabriquée en acier inoxydable, d'un secoueur de la bande-grille, d'un galet d'entrée afin d'enlever des surplus de la glace du fond des produits. Le diffuseur à deux fentes avec réglage de l'épaisseur de la glace versée permet d'obtenir un enrobage homogène des produits. Les machines sont dotées d'un dispositif de soufflage avec une hauteur et une inclinaison réglées afin d'enlever des surplus de la glace de la surface des produits.

Une vaste gamme d'accessoires: diffuseur pour l'enrobage des produits de fond en comble, diffuseur pour n'enrober des produits que d'en bas, des décorateurs pour enrober des produits par des raies droites ou par des lignes ondulées (en zigzag), table vibrante, chargeur des produits sur la bande transporteuse.

La machine est conçue en conformité avec des exigences de sécurité et normes d'hygiène de CEE. Toutes les pièces sont fabriquées en acier inoxydable, en aluminium et en plastique appliqués en industrie alimentaire.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNISCHE DATEN/ DONNEES TECHNIQUES

Volumen de tina derretidora/ Mischtruginhalt/ Capacité du pétrin de la fonte
Anchura de la cinta/ Siebbandbreite/ Largeur de la bande-grille
Dimensiones/ Abmessungen/ Dimensions
Peso/ Gewicht/ Poids R400
Peso/ Gewicht/ Poids T400
Voltage/ Spannung/ Voltage
Potencia instalada/ Installierte Leistung/ Capacité installée R400
Potencia instalada/ Installierte Leistung/ Capacité installée T400

Kg	25
mm	250
mm	1700x700x1610
Kg	150
Kg	200
V/Hz	380/50
kW	1,8
kW	3





DIFUSOR DSR 400
DIFFUSOR DSR 400
DIFFUSEUR DSR 400



DIFUSOR DR 400
DIFFUSOR DR 400
DIFFUSEUR DR 400



DECORADORE DEC 250
DEKORIER DEC 250
DECORATEUR DEC 250



DIFUSOR DSDR 400
DIFFUSOR DSDR 400
DIFFUSEUR DSDR 400





Máquina temperadora glaseadora T400E

La máquina está destinada para la temperación continua del chocolate. El volumen del tanque de disolución del chocolate es de 25 kg. La capacidad de la máquina consigue 100 kg del chocolate temperado por hora. El calentamiento del chocolate se realiza en el baño de agua que no cambia las propiedades organolépticas del producto. El producto se tempera durante su movimiento del tanque, inducido con el mecanismo sin-fin, con la ayuda de un líquido especial refrigerado a su vez por el compresor refrigerador que funciona a base del gas R404 en un régimen continuo automático.

Todas las funciones de la máquina se controlan por medio del panel sensórico de mando que funciona en base de la placa electrónica: se controlan el proceso de calentamiento y temperación (refrigeración) del producto, intensidad de la circulación, control del carretón de glaseado, soplamiento de los artículos, mesa vibratoria. Carretón transportador de glaseado Nr 400 se aproxima con facilidad a la máquina componiendo un grupo unificado para el glaseado de distintos artículos de confitería.

La máquina puede ser equipada con una amplia gama de accesorios: difusores para cubrir los artículos enteros o solo por debajo, decoradores para cubrir los artículos con rayos rectos o con líneas ondeadas tipo «zig-zag», mesa vibratoria y dosadores para las formas de bonbones de chocolate o en las formas para artefactos huecos (por ejemplo huevos de pascua), cargador automático de artículos a la cinta transportadora del carretón.

El cuerpo de la máquina queda cumplido del acero inoxidable marca AISI 304.

La máquina es proyectada de conformidad con las normas de CE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia establecida: 3,2 kWt

Tensión eléctrica: 230/400 v 50 Hz 3 fases + neutro+tierra

Dimensiones: 800x700x1550 mm



Temperier-Überzugsmaschine T400E

Die Maschine ist fürs reibungslose Temperieren der Schokolade bestimmt. Trogsumfang für Schokoladenauflösen 25 kg.

Leistungsfähigkeit bis 100 kg temperierte Schokolade pro Stunde. Die Erwärmung der Schokolade erfolgt im Wasserbad, was die organoleptischen Eigenschaften des Produktes nicht verändert. Das Produkt wird während der Schneckenzufuhr aus dem Trog mit Hilfe der Sonderflüssigkeit, die durch den Kältekompressor mit Gas R404 abgekühlt wird, im ununterbrochenen automatischen Betrieb temperiert.

Alle Funktionen der Maschine werden mit Hilfe der Softkeysteuering kontrolliert, die auf der Basis der Elektronenplatte funktioniert: Prozess der Erwärmung und des Temperierens (der Abkühlung) des Produktes, Intensität der Zirkulation, Steuerung des Überzugswagens, der Belüftung von Erzeugnissen, des Rütteltisches. Der Überzugsfördererwagen Nr. 400 rückt leicht zur Maschine an, indem er die einheitliche Gruppe fürs Glasieren von verschiedenen Süßwaren bildet.

Die Maschine kann mit dem breiten Spektrum vom Zubehör versehen werden: Diffuseure für den Überzug des ganzen Erzeugnisses oder nur von unten, Dekorateure für den Überzug des Erzeugnisses mit den direkten Streifen oder Schlangenlinien „Zickzack“, Rütteltisch oder Dosatoren für die Formen für Pralinen oder für die Formen für hohle Erzeugnisse (zum Beispiel, Ostereier), Autobeschicker für Erzeugnisse aufs Förderband des Wagens.

Das Gehäuse der Maschine ist aus dem Nirosta vom Typ AISI 304 ausgeführt.

Die Maschine ist im Einklang mit den EWG-Normen projektiert.

TECHNISCHE DATEN

Installierte Leistung: 3,2 kW

Spannung: 230/400 V 50 Hz 3 Phasen + Nullpunkt + Erde

Abmessungen: 800x700x1550 mm



Machine tempèreuse-enrobeuse T400E

Cette machine est destinée au tempérage continu du chocolat. La capacité du pétrin de la fonte du chocolat est de 25 kg. La productivité est jusqu'à 100 kg du chocolat tempéré à l'heure. Le réchauffage du chocolat se produit en bain d'eau, ce que permet de conserver les propriétés organoleptiques du produit. Le processus du tempérage se produit lors de l'alimentation du chocolat du pétrin par la pompe à vis par moyen du liquide spécial refroidi par le compresseur frigorifique à gas R404 au régime continu automatique.

Toutes les fonctions de la machine: le processus du réchauffage et du tempérage (refroidissement) du produit, l'intensité de la circulation, le contrôle du chariot-enrobeur et du soufflage des produits, de la table vibrante sont réglées par moyen du panneau sensible de commande mis en marche par une plaque électronique. Le chariot-enrobeur NR400 s'approche facilement aux machines en faisant avec elles un groupe uni destiné à l'enrobage de différents produits de confiserie.

La machine peut être dotée d'une vaste gamme d'accessoires: des diffuseurs pour l'enrobage des produits de fond en comble ou seulement d'en bas, des décorateurs pour enrober des produits par des raies droites ou par des lignes ondulées (en zigzag), de la table vibrante, des doseurs du chocolat en moules pour les bonbons ou pour les produits creux (par exemple, oeufs de Pâques), du chargeur automatique des produits sur la bande transporteuse du chariot.

Le corps de la machine est fait en acier inoxydable AISI 304.

La machine est conçue en conformité avec les normes CEE.

DONNEES TECHNIQUES

Puissance installée: 3,2 kW.

Tension: 230/400 V 50 Hz 3 phases + point neutre + mise à la terre.

Dimensions: 800 x 700 x 1550 mm