



IMPIANTI E MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO
PLANTS FOR CHOCOLATE



TEMPERATRICE ORIZZONTALE
HORIZONTAL TEMPERING MACHINE



TEMPERATRICE ORIZZONTALE mod. TO

Alla comodità della sua forma che garantisce minimo ingombro e facile accesso ad ogni componente interno, la temperatrice TO unisce soprattutto un'ottima resa del cioccolato ottenendo la cristallizzazione con il metodo del rinvenimento. Componenti essenziali della macchina sono i cilindri orizzontali multisezione a doppia camera nei quali il cioccolato subisce prima la fase di raffreddamento e poi la fase di riscaldamento (rinvenimento).
Indipendente dalla rete idrica, la temperatrice TO può essere dotata del proprio gruppo frigorifero con scambiatore gas/acqua oppure di scambiatore acqua/acqua per essere raffreddata con acqua refrigerata. Il ciclo di lavorazione è sempre sotto controllo grazie alla rilevazione delle varie temperature per mezzo di sonde dislocate in più punti dei cilindri. Il temperaggio avviene in modo continuo e gestito elettronicamente da PLC, la macchina è dotata di tastiera tipo "touch screen" su cui è possibile inserire i parametri di lavorazione e visualizzare le temperature e la portata del cioccolato, è inoltre possibile memorizzare le varie ricette utilizzate. La macchina è dotata di pompa per il trasporto del cioccolato.



HORIZONTAL TEMPERING MACHINE mod. TO

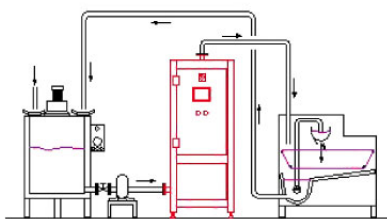
Compact shape and easy access to every internal component, TO tempering machines grants high-quality results of the chocolate processed that is crystallized through the tempering method. Main components are the double jacket horizontal cylinders, where chocolate is cooled during the first phase and then heated (tempering).

TO tempering machine is independent from the water network, can be equipped with its own cooling station with a gas/water exchanger or with a water/water exchanger for the cooling by cold water.

Operation cycle is controlled by probes located in different places along the cylinders to check the different temperatures.

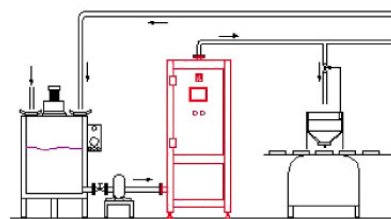
The tempering process is continuous electronically controlled by PLC, the machine is equipped with a "touch screen" keyboard where the operative parameters are set such as chocolate temperature and capacity. Different recipes can be saved.

The machine is equipped with a pump for the chocolate transferring.



Alimentazione di una ricopritrice

Feeding an enrobing machine



Alimentazione di una dosatrice (linea di modellaggio)
Feeding a depositor (Moduling line)

TIPO Type	PRODUZIONE ORARIA Hourly production output	INGOMBRI Overall Dimensions
TO1000	1000 kg/hour	1600x1000x1800 mm
TO1200	1200 kg/ hour	1600x1000x1800 mm
TO1500	1500 kg/ hour	1600x1000x2100 mm