



**IMPIANTI E MACCHINE PER LA LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO
PLANTS FOR CHOCOLATE**



**TEMPERATRICE VERTICALE
VERTICAL TEMPERING MACHINE**



TEMPERATRICE VERTICALE

Alla comodità della sua forma che garantisce minimo ingombro e facile accesso ad ogni componente interno, la temperatrice TV unisce soprattutto un'ottima resa del cioccolato ottenendo la cristallizzazione con il metodo del rinvenimento.

Componenti essenziali della macchina sono i cilindri verticali 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 TV ha gruppo frigorifero incorporato e regolazione automatica della temperatura dell'acqua di raffreddamento.

Il ciclo di lavorazione è sempre sotto controllo grazie alla rilevazione delle varie temperature per mezzo di sonde dislocate in più punti dei cilindri. Dotata di una tastiera di tipo "touch screen" su cui è possibile inserire i parametri di lavorazione e visualizzare temperatura e portata del cioccolato. Permette inoltre di memorizzare le varie ricette utilizzate.



TEMPEREUSE VERTICALE

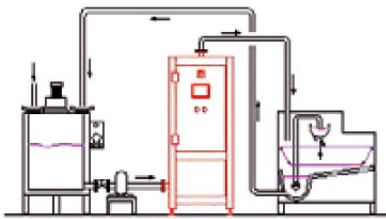
Outre à sa conformation optimale qui assure un encombrement réduit et un accès facile à tout composant intérieur, la tempereuse TV assure un rendement élevé du chocolat puisque sa cristallisation est obtenue par la méthode du réchauffement.

Les composants essentiels de la machine sont les cylindres verticaux à double chambre et sections multiples où le chocolat est soumis d'abord à la phase de refroidissement et ensuite à celle de réchauffement.

Indépendante du réseau hydrique, la machine à tempérer TV est équipée d'un ensemble frigorifique incorporé ainsi que du réglage automatique de la température de l'eau de refroidissement.

Le traitement thermique est toujours sous contrôle, grâce au relevé des températures à l'aide de sondes situées dans différents points des cylindres.

L'appareil dispose d'un clavier du type "touch screen" sur lequel il est possible d'insérer les paramètres de fabrication et de visualiser la température et le débit du chocolat. Il permet également de mémoriser les différentes recettes utilisées.



Alimentazione di una ricopritrice

Feeding an enrobing machine



VERTICAL TEMPERING MACHINE

A space-saving shape and easy access to all components inside the machine are only two of the advantages offered by this tempering machine which boasts a very good chocolate yield thanks to the tempering method used to obtain crystallization.

The machine is basically composed by double-chamber multi-section vertical cylinders inside which chocolate undergoes cooling first and then heating (tempering). Independent from the water system, the TV tempering machine has a built-in refrigerating unit and an automatic adjustment of the cooling water temperature. The working cycle is constantly kept under control through probes, located in various points of the cylinder itself. This machine is also equipped with a "touch screen" key-board on which it is possible to key in the manufacturing parameters and to visualize both the chocolate temperature and its flow. It also allows you to memorize the various recipes employed.

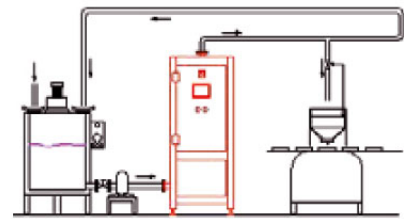


TEMPLADORA VERTICAL

En la templadora TV, a la comodidad de su forma, la cual garantiza un espacio mínimo ocupado y un fácil acceso a cada uno de los componentes internos, se suma sobretodo, un óptimo rendimiento del chocolate obteniendo la cristalización con el método del recocado. Los cilindros verticales de secciones múltiples con doble cámara, constituyen los componentes fundamentales de la máquina; en ellos el chocolate experimenta la primera fase de enfriamiento y posteriormente, la fase de calentamiento (recocado). Independiente de la red hídrica, la templadora TV está dotada de grupo de refrigeración incorporado y regulación automática de la temperatura del agua de enfriamiento.

El ciclo de trabajo está siempre bajo control gracias a la lectura de las diferentes temperaturas por medio de sondas colocadas en varios puntos en los cilindros.

La máquina está además dotada de un teclado del tipo "touch screen" en el que es posible introducir los parámetros de fabricación y visualizar la temperatura y el flujo del chocolate. Permite también memorizar las distintas recetas utilizadas.



Alimentazione di una dosatrice (linea di modellaggio)

Feeding a depositor (Moduling line)

TIPO Type Type Tipo	PRODUZIONE ORARIA Hourly production output Production horaire Producción por ora	INGOMBRI Overall Dimensions Dimensions hors tout Dimensiones maximas ocupadas	CONSUMO Consumption Consumptions Consumo	PESO Weight Poids Peso
TV 250	250 Kg	895x715x2055 mm	3 Kw	430 Kg
TV 350	350 Kg	895x715x2055 mm	4 Kw	530 Kg
TV 500	500 Kg	1100x900x2100 mm	7 Kw	750 Kg
TV 800	800 Kg	1100x900x2100 mm	8 Kw	800 Kg