



## 2.8 | ÇİKOLATA KAPLAMA MAKİNESİ



- Çikolata kaplama makinesi ürünlerini çikolata banyosundan geçirerek çikolata ile kaplanması sağlar.
- Çikolata kaplama makinesinde gofret, lokum, kek, waffle vb. ürünlerin çikolata ile kaplanması sağlanır.
- Rezervuarda bulunan çikolata sıcaklık kontrolü sayesinde çikolatanın kontrol edilirken seviyesi kontrol altına alınır.
- Ürünler banda girdikten sonra çikolata banyosunun altından geçerek kaplama işlemi gerçekleştirir.
- Kaplama işleminden sonra vibrasyon tablasından geçerek titreşim ve sıyırma işlemi sayesinde altından ve üstündeki fazla çikolatadan kurtulur.
- En son aşamada blowerden üflenen hava ile ürün üzerinde desen oluşturarak ve fazla çikolatadan kurtularak kaplama işlemi gerçekleşir.
- Tel bant kaplama makinesi fırınlar, pastaneler ve küçük çikolata, lokum, draje şeker gıda imalathaneler için uygundur.
- Tel bant kaplama makinesinde bisküvi, kurabiye, kek, waffle; baklava vb. ürünler çikolata ile kaplanması sağlanır.

MAKİNE KODU	TEL GENİŞLİĞİ	TEL UZUNLUĞU	TANK KAPASİTESİ	TEL HIZI
CEM 600	600 mm	1800 mm	100 Lt	30-150 cm/Dak.
CEM 800	800 mm	1800 mm	100 Lt	30-150 cm/Dak.
CEM 1200	1200 mm	1800 mm	200 Lt	30-150 cm/Dak.

ELEKTRİKSEL GÜÇ GEREKSİNİMİ	ANA MAKİNENİN GÜCÜ - 1.1 ÷ 4 Kw
ELEKTRİK DONANIMI	400 V , 3 FAZ, 50 Hertz;
İNVERTÖR SİSTEMİ	OMRON SERİSİ
HAZNE KAPASİTESİ	100 Litre ÷ 200 Litre
AĞIRLIK	700 KG ÷ 1200 KG
RENK	PASLANMAZ ÇELİK
MAKİNE BOYUTLARI GEREKSİNİMİ	Genişlik: 1000 mm x Uzunluk: 2000 mm x Yükseklik: 2000 mm
İLAVE ÖZELLİKLER	AYARLI TAMPON AYAK SİSTEMİ VEYA TEKERLEKLİ