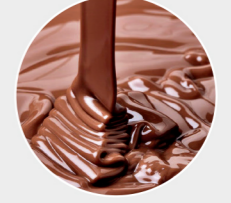




1.4 | ENDÜSTRİYEL ÇİKOLATA TEMPERLEME MAKİNESİ



- Endüstriyel temperleme makinesi temperleme işleminde çikolata hamurunu ilk aşamada 40-50 °C ısıtarak çikolatayı belirli bir forma sokarak temperlemenin ilk aşamasını sağlar.
- Çikolata ısıtıldıktan sonra çikolatayı belirli bir süre içerisinde 27 - 30 °C civarına indirerek çikolatanın temper formu yakalanır.
- En son aşamada temperlenen çikolata 1 - 2 °C arttırılarak çikolatanın temperlenmiş formda ürünü kalıba doldurmak için hazırlanır.
- Makede mevcut plakalar sıcak ve soğuk su ile istenilen sıcaklığa gelmesi sağlanır.
- Çikolata pompası akışı kontrol ederek çikolatanın süresi belirlenir.
- Yapılan ısı işlem çikolatayı 4 farklı bölgede uygulanarak temperlenmesi sağlanır.
- PLC ve akıllı ekrandan ısı kontrolü ve çikolatanın debisi ayarlanarak çikolatanın kimyasal özelliğine uygun olarak temper seviyesi kontrol altına alınır.
- Endüstriyel çikolata temperleme makinesi sanayi çikolata üretim tesisleri, orta büyüklükteki çikolata gıda imalathaneler, butik işletmeler, pişmaniye, lokum imalathaneleri ve pastaneler için uygundur.

ELEKTRİKSEL GÜÇ GEREKSİNİMİ	ANA MAKİNEİNİN GÜCÜ - 22 Kw ÷ 40 Kw
ELEKTRİK DONANIMI	400 V, 3 FAZ, 50 Hertz; Opsiyon ve Sipariş üzeri 3 FAZ 220V, 50 Hertz
KUMANDA GERİLİMİ	24 VDC
PLC SİSTEMİ	OMRON SERİSİ
ISITMA SİSTEMİ	15 Kw ÷ 30 Kw PLC KONTROLLU SU ISITMA REZİSTANSLI
AĞIRLIK	1000 KG ÷ 1700 KG
MAKİNE BOYUTLARI GEREKSİNİMİ	Genişlik: 1100 mm ÷ 1400 mm x Uzunluk: 1100 mm x 1500mm Yükseklik: 2200 mm
İLAVE ÖZELLİKLER	TEKERLEKLİ VEYA AYARLI TAMPON AYAK SİSTEMİ

MAKİNE KODU	ÜRETİM KAPASİTESİ	TOPLAM GÜÇ
ITM 200	200 Kg/H	22 Kw
ITM 500	500 Kg/H	25 Kw
ITM 1000	1000 Kg/H	37 Kw