

TEMPLADORA CONTINUA

CHOCOTEMP 100/250

Esta máquina es indispensable para la producción de chocolates de alta calidad. Se controla automáticamente, ciñéndose a las temperaturas que requiere cada fase del proceso de templado del chocolate, de modo que garantice la calidad uniforme del producto. Tiene una estructura vertical, la masa de chocolate es alimentada por un costado de la máquina y pasa por distintas zonas donde el chocolate cambia su temperatura de acuerdo a las curvas de templado específicas para cada tipo. El chocolate ya templado sale por la parte superior de la máquina.

Luego de este proceso el chocolate estará bien cristalizado, con una apariencia y sabor uniforme, buen acabado y larga vida de almacenamiento.

La máquina tiene calefactores para el agua caliente de circulación y sistema de enfriado propio. El control de temperatura en las distintas zonas de temperatura es totalmente automático.



ESPECIFICACIONES

MODELO	CHOCOTEMP 100	CHOCOTEMP 250
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	50-100 Kg/h	120-250 Kg/h
POTENCIA	4.75 Kw	7.5 Kw
PESO	420 Kg	580 Kg
DIMENSIONES (MM)	750x850x1550	800x950x1550

*Las especificaciones pueden variar.

EL PROCESO DE TEMPLADO

