



Çikolata Kaplama Makinesi

Chocolate Enrobing Machine



Özellikler

- Çikolata kaplama makinemizde istenildiği takdirde temperlenmiş çikolata ve kokolin(compound) kaplama yapılabilir.
- 600 - 1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Bant hızı 5 metre / dakika.
- Paslanmaz tel bant.
- Tüm parçalar 304 paslanmazdan yapılmaktadır.
- Tüm kontroller ve ayarlar Dokunmatik ekran ve PLC üzerinden yapılmaktadır.
- PLC ve hız kontrollüdür cihazları OMRON markadır.
- Alt Kaplama miktarı ayarlanabilir.İstenildiği takdirde sadece alt Kaplamada yapılabilir.
- Alt kaplama tamburu çift cidarlıdır, istenilen derece dokunmatik ekrandan ayarlanabilir.
- Çapak sıyırma ısıtıcılı yükseklik ayarlı ve hız kontrollüdür istenilen şekilde ürün temiz olarak soğutma tüneline transfer edilir.
- Çikolata şelale kısmı yukarı aşağı ve sağa sola ayar yapılabilir.
- Fan yukarı aşağı ayarlı ve hız kontrollüdür istenilen kalınlıkta dokunmatik ekrandan üfleme debisi ayarlanarak yapılabilir.
- Çikolata seviyesi sensör tarafından yapılır temperleme makinesi ile uyumlu bir şekilde çalışır.
- Bant temizleme milleri sayesinde bant çok fazla kirlenmez.
- 6 adet ısı bölgesi sayesinde çikolatanın temperini bozmaz.

Features

- Our chocolate coating machine can run with the tempered chocolate and with the compound as alternately.
- It is produced with band widths ranging from 600 to 1300 mm.
- Band speed: 5 meters per minute.
- Stainless steel wire mesh belt.
- All parts are made of 304 stainless steel.
- All controls and settings are performed through a touch screen and PLC.
- PLC and speed control devices are of the OMRON brand.
- The bottom coating amount can be adjusted, and only bottom coating can be applied if desired.
- The bottom coating drum is double-walled, and the desired temperature can be set via the touch screen.
- Detailer is height-adjustable, has a heater, and includes speed control, ensuring the product is cleanly transferred to the cooling tunnel.
- The chocolate curtain section can be adjusted up, down, left, and right.
- The fan is height-adjustable and includes speed control. Airflow can be set to the desired thickness via the touch screen.
- Chocolate levels are monitored by a sensor and work in harmony with the tempering machine.
- Thanks to the belt cleaning rollers, the belt does not get excessively dirty.
- With six heat zones, the tempering of the chocolate is not disrupted.