



# 1.4

## МАШИНЫ ДЛЯ ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА



- В процессе темперирования промышленной temperирующей машины первая стадия темперирования обеспечивается путем нагревания шоколадного теста до 40-50°C на первой стадии и помещения шоколада в определенную форму.
- После того, как шоколад нагрет, темперированная форма шоколада фиксируется путем понижения температуры шоколада примерно до 27-30 °C в течение определенного периода времени.
- На последнем этапе темперированная консистенция шоколадной массы подогрывается на 1-2 °C и подготавливается для разлива в формы.
- Имеющиеся в машине пластины с Холодной и Горячей водой способствуют доведению шоколадной массы до необходимой температуры.
- Установленный насос для шоколада периодически проверяет тягучесть и готовность темперированности шоколадной массы.
- Темперирование обеспечивается Термообработкой шоколадной массы в 4 разных отделениях.
- Регулировка температуры и скорость потока регулируются с помощью ПЛК и умного экрана и в соответствии с химическими свойствами шоколада контролируется уровень темперирования шоколадной массы.
- Сфера использования Промышленной Машины для Темперирования Шоколада: Промышленные предприятия по производству шоколада; Средние предприятия по производству шоколада; Малые производители шоколада; Производители бутиков, пишманий, мастерских рахат-лукума, кондитерских изделий и тортов.

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	22 кВт - 40 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, ТРИФАЗА, 50 Гц;
УПРАВЛЯЮЩЕЕ НАПРЯЖЕНИЕ	24 VDC
СИСТЕМА ПЛК	OMRON
СИСТЕМА ОБОГРЕВА	15 кВт - 30 кВт СИСТЕМА, УПРАВЛЯЕМАЯ ПЛК
ВЕС	1000 KG - 1700 KG
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 1100 - 1400 мм x ДЛИНА: 1100 - 1500 мм x ВЫСОТА: 2200 мм
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ	ПЕРЕДВИЖНЫЕ КОЛЕСИКИ или СИСТЕМА РЕГУЛИРУЮЩИХСЯ НОЖЕК

Код машины	Емкость	Общая мощность
ITM 200	200 кг/ч	22 кВт
ITM 500	500 кг/ч	25 кВт
ITM 1000	1000 кг/ч	37 кВт