

MIXER

IMPIANTI DI RAFFINAZIONE

A SFERE

SCIOGLITORI

POMPE

TUBAZIONI TECNOLOGICHE

TANK

TEMPERATRICI

DOSATRICI

IMPIANTI DI MODELLAGGIO

LINEA GOCCE

RICOPRITRICI

DECORATORI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

ALLINEATORI ALIMENTATORI

PER INCARTATRICI

DEPOSITORI

CUOCITORI



temperatrice **ID.VT 250**

La TEMPERATRICE AUTOMATICA ID-VT 250 è stata costruita con un occhio di riguardo alle dimensioni, infatti occupa meno di 1 m² ed è perfetta per piccole e medie produzioni. Il temperaggio del cioccolato è continuo ed avviene tramite una colonna temperante a doppia parete composta da 3 settori. All'interno della colonna, un cilindro spiralato, pressoché privo di gioco, provvede a raschiare costantemente il tubo temperante e quindi mantiene costante il rendimento dello scambio termico. Su ogni settore della colonna temperante si trova una sonda per il rilevamento della temperatura. La rilevazione della temperatura viene trasmessa al PLC che comanda il sistema di gestione temperature. Queste operazioni garantiscono una solidificazione più veloce, cristallizzazione dei cristalli beta stabili, maggior lucentezza del cioccolato, rottura secca e maggior conservazione. Un gruppo frigorifero e 2 centraline di riscaldamento permettono alla macchina un funzionamento autonomo ed un controllo della temperatura durante le ore notturne. L'alimentazione del prodotto alla temperatrice avviene in un serbatoio interno alla macchina. La reversibilità della vite di tempera, permette uno svuotamento totale del prodotto per agevolare la pulizia. La ID-TV è indipendente dalla rete idrica, ha un gruppo frigorifero incorporato. Quadro elettrico completo di pannello touch-screen per la gestione delle temperature e la memorizzazione di ricette.

Produzione oraria : da kg 100 a kg 250 circa

Gruppo frigorifero : con raffreddamento forzato ad aria

Pannello di controllo : di facile lettura e semplice utilizzo

Potenza : 380 V 50 Hz kW 6

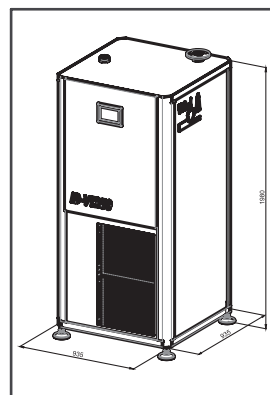
Misure ingombro : mm 935 x 935 x h 1900 circa



Villanova Mondovì (CN) Italia - tel +39.0174.699554 - fax +39.0174.699735
mail: info@ideotecnica.com -http/www.ideotecnica.com



Pannello operatore touch screen



layout



AUTOMATIC TEMPERING MACHINE ID-VT

AUTOMATIC TEMPERING MACHINE ID-VT has been realised with special care for dimensions, in fact it occupies less than 1 m² and it's perfect for small and medium productions. Chocolate tempering is a continuous process and takes place through one double-wall tempering column made up of 3 sectors. Inside column, one spiral cylinder, almost without clearance, provides for constantly scraping tempering pipe; therefore it keeps efficiency of heat exchange constant. A feeler for temperature survey is fitted on each sector of tempering column. Temperature survey is forwarded to PLC which drives system of temperatures management. These operations grant a quicker solidification, crystallisation of beta stable crystals, greater chocolate brilliance, breakage at a single bow and higher conservation. One cooler group and 2 heating gearcases allow machine to run in autonomous way and check temperature at night. Product is conveyed to tempering machine inside an interior reservoir of machine. Reversibility of tempering screw enables total product emptying, to make cleaning easier. ID-TV is independent from water installation, it is provided with incorporated cooler group. Electric board complete with touch-screen panel for management of temperatures and recipes saving.

Hourly production: from kg 100 to kg 250 approx.

Cooler group: with forced air cooling

Control panel: easy to read and use

Power: 380 V 50 Hz kW 6

Dimensions: mm 935 x 935 x h 1900 approx.



MACHINE A TEMPERER AUTOMATIQUE ID.VT

La machine à tempérer ID.VT est construite en acier inox AISI 304 et elle occupe seulement 1 m carré. Le temperage du chocolat est continu et il se produit parmi une colonne tempérante à double paroi pour la circulation de l'eau chaude et froide, qui se compose de 3 secteurs cylindriques, complètement séparées. Le relèvement de la température est transmis au PLC qui commande le système de gestion températures. Cette machine garantie un produit tempéré avec une solidification plus rapide, une cristallisation des cristaux beta stables, un plus grand éclat du chocolat, une rupture sèche et une plus longue conservation. La machine ID.VT ne nécessite pas du réseau hydrique, parce qu'elle est doué d'un groupe frigorifique. Son tableau électrique est complet de panneau touch-screen pour la gestion des températures et pour mémoriser les recettes.

Production horaire : de 100 à 250 Kg

Puissance installée : kw 6

Dimensions :mm 935 x 935 x h 1900 hauteur



TEMPER ID-VT 250

Der automatische TEMPER ID-VT 250 wurde im Hinblick auf platzsparende Abmessungen entwickelt. Das Ergebnis : Mit weniger als 1 m² ist er ideal geeignet für kleine und mittlere Betriebe . Die Temperierung der Schokolade erfolgt kontinuierlich über eine Wärmesäule mit drei Stufen. Im inneren der Säule sorgt ein spielfreier Spiralzylinder dafür, dass das Temperrohr permanent abgeschabt wird und dadurch eine konstante Temperierung erreicht wird . An jedem Abschnitt der Wärmesäule befindet sich eine Temperatursonde. Jede Messung wird an den PLC Prozessor übermittelt, der die Temperatur steuert. Dieses Vorgehen garantiert eine schnellere Verfestigung, das Auskristallieren der beständigen Beta-Kristalle, einen strahlenderen Glanz der Schokolade, trockenem Bruch und eine bessere Konservierung . Eine Kühlgruppe und zwei Temperaggregate lassen die Maschine automatisch arbeiten und die Temperatur auch nachts überwachen. Die Befüllung erfolgt in einem internen Behälter im Inneren der Tempermaschine. Für die totale Entleerung zu Reinigungszwecken sind die Temperschrauben komplett umzudrehen. Der TEMPER ID-VT 250 ist aufgrund der eingebauten Kühlgruppe völlig unabhängig vom Wassernetz. Die Elektronik für die Temperierung wird über einen Touchscreen Monitor gesteuert, dort können auch Rezepturen und Dosierungen abgespeichert werden.

Ausstoß pro Stunde : ca. 100 bis 250 kg

Kühlaggregat: mit Druckluftkühlung

Bedienung und -anzeige: leicht abzulesen und zu bedienen

Verbrauch : 380 V, 50 Hz, 6 kW

Abmessungen: ca. mm 935 x 935 x h 1900(Höhe) circa



TEMPERADORA AUTOMATICA

Maquina construida enteramente en acero inoxidable AISI 304, concebida para el templado de chocolate, cremas o similar, líquidos para la alimentación y instalaciones de modelaje, enrobaggio, etc... El templado del producto se efectúa en 3 sectores donde se programan las diversas temperaturas ideales requeridas para chocolate que se está por elaborar. Estas operaciones garantizan: solidificación más rápida, cristalización estable de los cristales beta, brillo del chocolate, rotura seca y mayor conservación. La columna templadora está formada por tres intercambiadores a doble pared para la circulación del agua. El chocolate es transportado por tubo a dos principios, rozando le tubo interno 3 termoreguladores controlan la temperatura disminuyéndola o aumentándola hasta obtener la graduación programada. La reversibilidad de la cóclea de templado permite un vaciado total del producto para facilitar la limpieza.

Un grupo de frigoríficos y dos centrales de control del calentamiento permiten a la maquina un funcionamiento autónomo y un control de la temperatura durante las horas de la noche.

Velocidad de trabajo: de 50 a 250 kg/hora

Potencia instalada: 6 Kw

Dimensiones: mm 935 x 935 x h 1900 de altura

