

www.mazzettirenato.it

50
DELIGHTS SINCE 1972



LINEA CENTRI DI CIOCCOLATO

➤ ШОКОЛАДНЫЕ ЦЕНТРЫ

MACHINES FOR YOUR DELIGHTS SINCE 1972



Le nostre linee per la produzione di centri di cioccolato sono sviluppate su richiesta. Sono composte da una coppia di rulli che trasformano il cioccolato liquido in un foglio continuo con i centri che, depositato su un nastro trasportatore, è raffreddato in un tunnel di raffreddamento opportunamente dimensionato. Al termine del tunnel di raffreddamento un setaccio cilindrico provvede ad eliminare l'eccesso di cioccolato intorno ai centri. La linea è provvista di un refrigeratore, assistito da un sistema di controllo temperatura, che provvede alla produzione della soluzione refrigerata di acqua e glicole per il raffreddamento dei rulli. Per linee di più alta capacità è possibile montare in verticale, una sopra l'altra, diverse linee composte da rulli formatori e nastri trasportatori di raffreddamento in modo che sia possibile aumentare la capacità occupando la stessa superficie di una linea singola. Ogni linea è composta da 3 parti funzionali.

- Rulli formatori che trasformano il cioccolato liquido in cioccolato solido con le forme desiderate.
- Tunnel di raffreddamento, dove il prodotto è stabilizzato.
- Setaccio a cilindro rotante, nel quale i residui di cioccolato attorno ad ogni centro sono eliminati.

I rulli di formatura possono anche essere costruiti e venduti come macchine indipendenti per essere installati su linee esistenti.

Наши линии для производства шоколадных начинок разрабатываются по запросу. Комплект валов преобразует жидкий шоколад в слой затвердевшего шоколада для начинки, который размещается на ленточном конвейере и проходит сквозь охлаждающий туннель со специально подобранными размерами для окончательного охлаждения продукта. В конце охлаждающего туннеля сетчатый барабан удаляет излишки шоколада вокруг начинки. Охладитель и блок автоматического контроля температуры обеспечивают поддержание необходимой температуры водно-глицолевого раствора для охлаждения валов. На линиях с высокой пропускной способностью система из нескольких валов и ремней устанавливается на одной раме. Продукция, располагающаяся на многоярусном ленточном конвейере, проходит сквозь один общий для всей системы охлаждающий туннель, что позволяет увеличить пропускную способность линии, не изменяя ее габаритных размеров. В составе каждой линии имеется 3 функциональных узла:

- Вали, которые преобразуют жидкий шоколад в твердый шоколад желаемой формы.
- Охлаждающий туннель, где происходит стабилизация продукта.
- Сетчатый барабан, который удаляет излишки продукта вокруг каждой начинки.

Вали могут приобретаться отдельно для их установки в уже имеющийся в вашем распоряжении охлаждающий туннель.



LINEA CENTRI DI CIOCCOLATO

► ТЕМПЕРИРУЮЩИЕ МАШИНЫ TAO

Modello Модель	MA 400			MA 600			MA 800		
Versione Версия	Single	Twin	Triple	Single	Twin	Triple	Single	Twin	Triple
Produttività Производительность (Kg/h)	90	180	270	130	260	390	180	360	540



Mazzetti Renato Srl
Macchine per
l'industria dolciaria

Via Monte Grappa, 9
20067 - Tribiano (MI) - Italy
Phone: +39 0290631159

Fax +39 029064445

E-mail: info@mazzettirenato.it

Tutte le informazioni e le specifiche tecniche riportate in questo catalogo sono suscettibili di modifiche. Mazzetti Renato srl si riserva il diritto di apportare alle macchine qualsiasi modifica che possa migliorarne le prestazioni.

Вся информация и спецификации, перечисленные в этом каталоге, могут быть изменены. Mazzetti Renato srl оставляет за собой право внесения изменений в машины, которые могут улучшить их производительность.