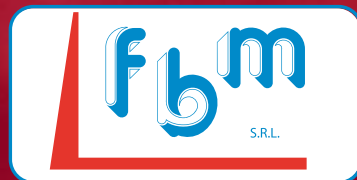




MAESTRIA



Esperti del cioccolato

MAESTRIA

La machine est contrôlée par une carte électronique qui permet de mémoriser les températures de chauffage et de tempérage, l'allumage et l'éteignement automatique et la mise en fonction du " cycle nuit ". La technologie de tempérage en continu a deux différents systèmes : le chauffage à bain-marie dans un circuit fermé avec eau et glycol alimentaire et le refroidissement par gaz R 404 comprimé dans un interstice. Ce système permet de joindre la température mémorisée dans un bref délai de temps. L'ordinateur permet de choisir entre différents courbes de cristallisation selon le genre de chocolat utilisé (noir, au lait, blanc). Il est possible de mémoriser deux différents types de tempérage : (compte tenu des caractéristiques du chocolat) cycle rapide et cycle doux. L'inverseur du sens de rotation de la vis sans fin et la possibilité de l'enlever assurent le changement du type de chocolat dans un bref délai de temps et sans gaspillages. La machine est équipée de table vibrante chauffée et tapis antibruit.

DONNEES TECHNIQUES

Procédé de précristallisation : tempérage continu
Puissance moyenne du compresseur frigorifique : 2800 frigories
Capacité de la cuve de fonte : 45 kg
Système de transport du chocolat : vis sans fin avec inverseur et système de démontage rapide
Système de chauffage du chocolat : bain-marie (eau+glycol alimentaire en circuit fermé)
Productivité : de 130 kg/heure selon le type du travail
Tapis d'enrobage divisible en deux sections, équipée de maillot en acier largeur 300 mm, arrêt et débrailage pour quelque second avec pédale, coupeur et arrêt du papier, coupe queues réglable, petite cuve chauffée pour enrobage total des produits.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE POUR TAPIS ENROBAGE

Accessoire décorateur (lignes zigzag ou droites) - Accessoire pour l'enrobage partiel
- Variateur des vitesses tapis - Variateur des vitesses coupe queues (pour produits petits et légers)
- Variateur des vitesses soufflerie (puissance air) - Accessoire pour l'enrobage du fond des produits

ACCESSOIRES SUR DEMANDE POUR TEMPEREUSE

Doseur pour moules - Doseur pour moules pour pralines et tablettes avec un set de plaques pour le dosage réalisé en aluminium avec système à labyrinthes - Variateur des vitesses vis sans fin.
Voltage : 220 / 380 Volts 50 Hz - 3 phases + neutre + terre - Consommation moyenne : KW 3.3 - Profondeur : mm. 890 - Largeur : mm. 800 - Hauteur : mm. 1590 - Poids : kg. 360 - Hauteur plan de travail : mm. 920 - Longueur tapis enrobage : section d'entrée et enrobage mm. - 930, sortie mm. 880

MACHINE AVEC ROUES PIVOTANTES
MACHINE PRODUITE EN ACIER INOX AISI 304
MACHINE PRODUITE SUIVANT LES NORMES CE

MAESTRIA

La máquina está controlada por medio de una tarjeta electrónica que permite la regulación de la temperatura de fusión y de atemper, las funciones de encendido y de apagado en automático y la aplicación del "ciclo nocturno". La tecnología de atemper continua prevé dos procesos separados: calentamiento mediante líquido (agua y glicol alimentario) y enfriamiento por gas comprimido R 404, lo que permite rapidez y precisión en el mantenimiento de la temperatura. Con el ordenador se puede seleccionar entre varias curvas de atemper para los distintos tipos de chocolate (negro, de leche y blanco). También es posible prever dos procesos de atemper (cuando el chocolate lo permite): ciclo rápido y ciclo suave. El cambio de chocolate y la reducción de los residuos están asegurados mediante la inversión de la coccia y su desmontaje. La máquina de serie tiene en dotación un marco escurridor calentado mediante resistencias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Proceso de pre-cristalización: atemper continua
Potencia media del compresor: 2800 frigorie
Capacidad del tanque: 45 kg
Sistema de transporte del chocolate: sin fin extraíble
Sistema de fusión: baño de maría (agua / glicol alimentario)
Productividad: 130 kg / h, según el tipo de trabajo
Carrito de baño: en dos partes, con red de acero inoxidable de 300 mm de ancho, movimiento temporal a través de un pedal, bloqueadores para el papel, hoja para el corte del papel, motor cortacolas independiente, tanque para recoger el chocolate caliente y evitar su solidificación.

ACCESORIOS DEL CARRO:

Decorador (líneas rectas y zig-zag) - Recobertura parcial - Cortacolas de velocidad variable (para los productos pequeños) - Variador de velocidad de la red - Variador de velocidad del aire - Sistema de baño (sólo en la parte inferior del producto)

ACCESORIOS PARA LA MÁQUINA:

Dosificador para moldes - Dosificador para moldes tipo alvéolos con placas de aluminio anodizado y sistema a laberinto - Variador de velocidad del sin fin.
Voltage: 220/380V 50Hz 3 fases + tierra + neutro - Absorción media: 3,3 Kw - Dimensiones: 890 x 800 x 1590 mm - Peso: 360 Kg.
Dimensiones del carro: sección de entrada y cobertura 930 mm, sección de salida 880 mm
Altura de la mesa de trabajo: 920 mm

MÁQUINA SOBRE RUEDAS
MÁQUINA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304
MÁQUINA CONFORME CON LA NORMATIVA CE

MAESTRIA



Via Machiavelli, 15/17 - 20025 Legnano (MI) - ITALY - Tel. +39.0331.464654 - Fax. +39.0331.464886

fbm@boscolo.it - www.boscolo.it

MAESTRIA



MAESTRIA

MAESTRIA

La macchina è controllata da una scheda elettronica dedicata che permette la regolazione delle temperature di fusione e tempera, le funzioni di accensione e spegnimento automatico, la gestione del "ciclo notte". La tecnologia di tempera continua prevede due sistemi separati: fusione a circuito chiuso tramite liquido (acqua e glicole alimentare) e precristallizzazione tramite gas R 404 che garantisce tempi brevi nel raggiungimento della temperatura impostata. Il computer consente di selezionare diverse curve di precristallizzazione a seconda del tipo di cioccolato utilizzato (fondente, latte, avorio). E' possibile inoltre, prevedere due processi di tempera (quando consentito dalle caratteristiche organolettiche del cioccolato): ciclo veloce e ciclo dolce. Il cambio di cioccolato e la riduzione di sprechi vengono garantiti dal sistema di inversione di marcia della coclea e dal suo smontaggio. La macchina è dotata di serie di telaio sgrondatore con resistenze e tappeti antirumore in silicone.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Processo di precristallizzazione: tempera continua
Potenza media gruppo compressore: 2800 frigoriferie
Capacità vasca: 45 kg
Sistema di trasporto cioccolato: coclea smontabile
Sistema di fusione: bagno maria a circuito chiuso (acqua/glicole alimentare)
Produttività: da 130 kg/h a seconda del tipo di lavorazione
Carrello di ricopertura elettronico: divisibile in due parti, dotato di rete in acciaio Inox da mm 300 di larghezza, movimentazione ad arresto attraverso pedale con stand-by della rete per alcuni secondi, fermi per il posizionamento carta, lamiera per taglio carta, tagliacode regolabile, vaschetta di raccolta cioccolato per affogatura riscaldata per evitare la solidificazione del cioccolato.

ACCESSORI PER CARRELLO

Decoratore (linee dritte e a zig-zag) - Ricopertura parziale - Variatore di velocità tagliacode (per prodotti piccoli e/o leggeri) - Variatore velocità rete - Variatore potenza e calore aria - Tensionatore rete per affogatore

ACCESSORI PER TEMPERATRICE

Dosatore per stampi cavi - Dosatore per stampi in alveoli con piastre in alluminio anodizzato e sistema a labirinto - Variatore velocità coclea

Voltaggio: 220/380v 50hz 3 fasi + neutro + terra - Assorbimento medio: 3.3 Kw
- Profondità: 890 mm - Larghezza: 800 mm - Altezza: 1590 mm - Peso: 360 Kg - Dimensioni carrello: lunghezza sezione in entrata e ricopertura 930 mm, sezione in uscita 880 mm - Altezza piano di lavoro: 920 mm

MACCHINA MONTATA SU RUOTE - MACCHINA COSTRUITA COMPLETAMENTE IN ACCIAIO INOX AISI 304 - MACCHINA CONFORME ALLE NORMATIVE CEE



MAESTRIA

The machine is controlled by an inner computer featuring an electronic power board which allows to set melting and tempering temperatures, automatic switch on and off and activation of "night cycle". The continuous tempering technology is composed by two separate systems: heating by bain-marie in a closed circuit with water and alimentary glycol and cooling circuit with gas R 404 compressed into a cavity around screw pump pipe. The computer allows to select different pre-crystallization curves according to the kind of chocolate used (dark, milk and white). It is possible to set two different kind tempering process (when is allowed by features of the chocolate): fast cycle and soft cycle. The fast change of the kind of chocolate in use and reduction of waste are granted by switch that reverses the run of the screw and by removable screw pump. The machine is equipped also with heated vibrating table and anti-noise pads.

TECHNICAL FEATURES:

Pre-crystallization: continuous tempering system
Average power of the compressor unit: 2800 refrigerating units
Capacity of melting bowl: 45 Kg
Chocolate transport system: removable screw pump
Chocolate heating system: bain-marie system (water + alimentary glycol in a closed circuit)
Productivity: from 130 kg/h according to the kind of work
Speed regulator for screw pump as optional accessory
Electronic enrobing attachment: divisible in two sections, equipped with inox wire net 300 mm wide, movement and stop adjustable by foot pedal, paper locks, adjustable tail-detailer, hopper and small basin for compete enrobing.

OPTIONAL ACCESSORIES FOR ENROBING BELT

Decorating device (straight and zig-zag lines) - Plates for partial enrobing - Speed regulator for carriage speed - Speed regulator for tail-detailer (for small and light products) - Speed regulation for the blower (power of air) - Bottom-coating device.



OPTIONAL ACCESSORIES FOR TEMPERING MACHINE

Dosing device for hollow moulds - Dosing device for praline moulds with set of plates in anodized aluminium with labyrinth system - Speed adjustment for screw

Voltage: 220 / 380 Volts 50 Hz - 3 phases + neutral + earth - Average Power Consumption: Kw 3.3 - Depth: mm. 890 - Width: mm. 800 - Height: mm. 1590 - Weight: kg. 360 - Working plane height: mm. 920 - Length enrobing belt: loading and enrobing section mm. 930, - exit section mm. 880

MACHINE WITH SWIVEL LOCKING CASTERS - MACHINE MANUFACTURED IN STAINLESS STEEL AISI 304 - MACHINE MADE ACCORDING TO CE RULES

