



MINI 4



MINI 4

MINI 4 rappresenta l'espressione della tecnologia elettronica di FBM nel campo delle piccole temperatrici da banco.

MINI 4 offre la possibilità di personalizzare i pannelli di copertura con varie colorazioni per adattarsi ad ambienti con richiami in legno o marmo.

La macchina è controllata da scheda elettronica dedicata con relativa pulsantiera tramite la quale è possibile impostare i parametri di lavoro ed ottenere la tempera in continuo.

Il riscaldamento è ottenuto all'interno della vasca di scioglimento mentre la tempera avviene in coclea.

Il sistema di fusione del cioccolato è a bagnomaria e la relativa temperatura è controllata elettronicamente.

Successivamente viene raffreddato e portato al set point di tempera tramite gas R 404 compresso all'interno di una camicia a contatto che garantisce tempi brevi nel raggiungimento della temperatura impostata.

Dotata di coclea estraibile in resina acetilica con dispositivo di smontaggio e pulsante inversione senso di rotazione per la completa fuoriuscita del cioccolato dalla canna coclea.

La macchina è dotata di dosatore elettronico con timer e pedale per stampi cavi con regolazione del tempo di dosaggio.

La scheda elettronica permette di impostare il ciclo notte che in automatico riscalda il cioccolato di tutto il sistema abbassandone infine la temperatura al set di mantenimento.

Equipaggiata di serie con telaio sgrondatore e telaio vibratore adatti a stampi da mm 275 x mm 175 per la produzione di tavolette e pralineria .

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Capacità: kg 4

Produttività oraria: da kg 10 di cioccolato temperato all'ora a seconda del tipo di lavorazione

Consumo medio: kW 1,8

Voltaggio: 220/380 V 50 Hz 3 fasi + neutro + terra

Dimensioni: mm. 600 x 450 x 800 h

Peso: 50 Kg ca

Altezza piano di lavoro: mm 500

MACCHINA CONFORME ALLA NORMATIVA CE.

Ogni macchina, al termine della costruzione, è collaudata presso il nostro stabilimento con cioccolato per un periodo di tempo di almeno 16 ore

MINI 4

MINI 4 est l'expression de la technologie FBM dans le secteur des petites tempéreuses sur table.

MINI 4 donne la possibilité de personnaliser les panneaux de couverture en diverses colorations avec nuances en bois et marbre pour s'adapter aux différents milieux.

La machine est contrôlée par un microprocesseur avec un clavier qui permet de régler les paramètres de travail et obtenir un tempérage en continu.

Le chauffage est fait dans la cuve de fonte tandis que le tempérage est effectué dans la vis sans fin.

Le chocolat est fondu par un système bain-marie et la température est contrôlée électroniquement

Successivement le chocolat est refroidi par gaz R 404 comprimé dans un interstice pour joindre la température dans un bref délai de temps.

Equipée de vis sans fin en résine acétylique avec dispositif de démontage rapide et d'inverseur pour changer le sens de rotation de la vis sans fin pour faire sortir complètement le chocolat en phase de nettoyage.

La machine est équipée de doseur électronique avec pédale et réglage du temps de dosage pour doser dans moules simples ou pralines.

Le microprocesseur permet de sélectionner le cycle nuit qui automatiquement réchauffe le chocolat dans tout le système en baissant enfin la température jusqu'à celle de maintien.

La machine est équipée de table égouttoir et table vibrante indiquées pour moules de mm 275 x mm 175 pour la production de tablettes et pralines .

DONNEES TECHNIQUES:

Capacité cuve de fonte: kg 4

Productivité: à partir de kg 10 de chocolat temperé par heure selon le type de travail

Consommation moyenne: kW 1,8

Voltage: 220/380 V 50 Hz 3 phases + neutre + terre

Dimensions: mm. 600 x 450 x 800 h

Poids: environ 50 Kg

Hauteur plan de travail: mm 500

MACHINE PRODUITE SUIVANT LES NORMES CE

CHAQUE MACHINE, APRES LA CONSTRUCTION EST ESSAYEE DANS NOTRE USINE AVEC CHOCOLAT POUR AU MOINS 16 HEURES.

MINI 4

MINI 4 is the expression of FBM technology in the field of the small table tempering machines .

The machine is controlled by dedicated electronic CPU with related keyboard that allows to settle working parameters by obtaining continuous tempering process.

MINI 4 gives the possibility to customize the cover panels with different colours to suit the environments which have wood or marble furniture.

The heating is made in the melting bowl while the tempering process is made in the screw pump.

Melting of chocolate is made by bain-marie heating system and related temperature is electronically controlled.

Then the chocolate is cooled and reaches the tempering set point thanks to compressed R 404 gas on a cavity wall which allows to reach the set temperature in short time.

Equipped with screw pump for transport of chocolate in acetylic resin with device for removing it and with switch for inversion of the turning sense of screw pump for the complete exit of chocolate from the screw itself.

The machine is equipped with electronic dosing device with pedal and timer that through regulation of dosing time determines the quantity of poured chocolate for each mould.

Electronic CPU allows to settle night cycle that automatically heats chocolate inside the whole system and then decreases the temperature to the stand-by point.

The machine is equipped with dripping frame and vibrating table suitable for moulds with dimensions mm 275 x mm 175 for production of tablets and pralines .

TECHNICAL FEATURES:

Capacity: kg 4

Output: from kg 10 of tempered chocolate per hour according to the kind of work

Average power consumption: kW 1,8

Voltage: 220/380 V 50 Hz 3 phases + neutral + earth

Dimensions: mm. 600 x 450 x 800 h

Weight: around 50 Kg a

Height of work plane: mm 500

MACHINE MADE ACCORDING TO CE RULES

EACH MACHINE, AFTER BEING BUILT, IS TESTED IN OUR FACTORY WITH CHOCOLATE FOR AT LEAST 16 HOURS.

MINI 4

MINI 4 representa la expresión de la tecnología electrónica de FBM en el campo de las pequeñas templadoras para mesa.

MINI 4 ofrece la posibilidad de personalizar los paneles cobertores con colores varios para adaptarse a ambientes con detalles en madera y marmol.

La máquina está controlada por un ordenador interno con tarjeta de CPU base y panel de mandos de fácil lectura.

El calentamiento se obtiene en el interior del recipiente de contención mientras que el templado se produce en el tornillo.

El chocolate se calienta en el recipiente al baño maría, y la temperatura está controlada electrónicamente.

Sucesivamente, se enfría y se lleva al punto de ajuste de templado con gas R 404 comprimido al interior de un manguito de contacto que garantiza unos periodos reducidos para alcanzar la temperatura configurada.

Tornillo para el transporte de chocolate de resina acetilica con dispositivo de desmontaje e interruptor de accionamiento de movimiento inverso al tornillo para la completa salida del chocolate del tubo del tornillo.

La máquina está equipada de un dosificador electrónico que a través del ajuste del tiempo de relleno determina la cantidad de chocolate por cada molde.

Se prevé la programación del ciclo nocturno (apagado del templado y mantenimiento de la temperatura de fusión).

Equipada de serie con marco escurridor y un vibrador para moldes de 275 x 175 mm, adaptado para la producción de cáscaras (bombones, tabletas y pralinés, etc.).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Capacidad: 4 Kg

Producción horaria: desde 10 Kg. de chocolate templado por hora en función del tipo de elaboración

Consumo medio: 1,8 KW

Voltaje: 220/380 V - 50 Hz - 3 fases + neutro + tierra

Dimensiones: 600 x 450 mm. x 800 h

Peso: Alrededor de 50 Kg.

Altura del banco de trabajo: 500 mm

MÁQUINA CONFORME A LA NORMATIVA DE LA CE.

AL FINAL DE SU CONSTRUCCIÓN, todas las máquinas se prueban EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO CON CHOCOLATE DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 16 HORAS.



Via Macchiavelli, 15/17

20025 LEGNANO (MI) - Italy

Tel. 0039 (0331) 464654r.a. - Fax 0039 (0331) 464886

<http://www.boscolo.it>

E-mail: fbm@boscolo.it