

# 2MP SCHOKOLADENÜBERZIEHMASCHINEN

2MP – die bewährten halbindustriellen Überziehmaschinen  
– Wählen Sie zwischen 4 verschiedenen Produktionskapazitäten

- Schokoladenüberzug: Oberseite, Unterseite oder komplett
- Doppelte Schokoladenschleier und variable Geschwindigkeitskontrolle
- Variabler Luftdruck und Richtungskontrolle am Gebläse

## Optional:

- Kühltunnel
- Papierabzugstische
- Abnehmbarer Einlaufrost
- Wasserummantelter Schokoladenbehälter





## 2MP SCHOKOLADENÜBERZIEHMASCHINEN

### Die 2MP Überziehmaschinen – steigern Ihre Produktivität in 4 verschiedenen Stufen

#### Perfekt für mittelständische Hersteller

Mit einer Bandbreite von 240, 320, 400 oder 600 mm haben 2MP Überziehmaschinen die ideale Kapazität für mittelständische Unternehmen mit halbindustrieller Produktion. Die 2MP Überziehmaschinen sind dazu konzipiert, Pralinen, Riegel, Kekse, Datteln und getrocknete Früchte, Kuchen u.a.m. entweder komplett oder nur die Ober- bzw. die Unterseite mit Schokolade oder Compound zu überziehen.

#### Flexible Produktion dank abnehmbarer Behälter

Obwohl die 2MP Überziehmaschinen Hochleistungsmaschinen sind, besitzen sie auch die für alle ChocoMas Maschinen so charakteristische Flexibilität. Weil die Behälter abnehmbar sind, kann man in kürzester Zeit, ohne Werkzeuge oder Spezialwissen, auf eine andere Schokoladensorte wechseln. Wagen und zusätzliche Schokoladenbehälter sind verfügbar und ermöglichen den Produktwechsel.

#### Hygienisches Design – einfache Reinigung ohne Werkzeuge

Die temperierte Schokolade wird mithilfe einer Pumpe in die Überziehsektion eingespeist; die Pumpe kann außerhalb der Überziehmaschine auch für andere Zwecke eingesetzt werden. Die Pumpe sowie andere Teile, die die Schokolade halten oder zirkulieren, sind so konzipiert, dass die Reinigung binnen weniger Minuten und ganz ohne Werkzeuge erfolgen kann. 2MP Überziehmaschinen sind standardmäßig mit einem rotierenden Abstreicher am Auslauf ausgestattet.

#### Maßgeschneiderte Konfiguration Ihrer Maschine

Die 2MP Überziehmaschinen sind auf Rollen oder festen Stützfüßen verfügbar. Die Standardmodelle sind aus Edelstahl, Aluminium oder lackiertem Baustahl gefertigt. Auf Anfrage liefern wir die 2MP auch ausschließlich aus Edelstahl oder in einem Kombi-Design aus Edelstahl und Aluminium.

Spezifikationen	2MP24	2MP32	2MP40	2MP60
Bandbreite (mm)	240	320	400	600
Behältervolumen (Liter)	45	53	61	95
Stromversorgung	200-240 VAC	–	–	–
Stromverbrauch (kW)*	2,0	2,1	2,3	2,8
Druckluft erforderlich?	Nein	Nein	Nein	Nein

\* Maximum – wenn alle elektrischen Anordnungen und Heizelemente eingeschaltet sind.

Weitere Auskünfte finden Sie auf [www.chocoma.com](http://www.chocoma.com)

#### Abnehmbarer Einlaufrost – optional

Die 2MP Überziehmaschinen werden standardmäßig mit einem fest montierten Einlaufrost geliefert. Allerdings sind sie optional auch mit einem abnehmbaren Einlaufrost verfügbar, der für Reinigungszwecke herausgenommen und im Geschirrspüler gereinigt werden kann. Wird mit einem abnehmbaren Einlaufrost gearbeitet und Kleinstprodukte mit einer Größe von unter 1,5 mm zu überziehen sind, empfehlen wir den Einsatz einer rotierenden Einlaufwelle zwischen Einlaufrost und Hauptrost, um den Transport zwischen den beiden Rosten zu erleichtern.

#### Überwachung der Schokoladentemperatur – optional

Die 2MP Überziehmaschinen werden standardmäßig mit einem luftbeheizten Schokoladenbehälter geliefert. Sie können eine 2MP optional auch mit wasserummanteltem Schokoladenbehälter erstehen. Eine geringe Menge kalten Wassers in der Ummantelung ermöglicht die Kühlung der Schokolade. Oder die Temperatur der Schokolade kann mit einem integrierten Heizstab erhitzt werden. Diese Kühl-/Heizfunktion ist besonders nützlich in Gegenden mit schwankenden Umgebungstemperaturen, wo es schwierig sein kann, eine gleichmäßige Schokoladentemperatur zu bewahren. Ein Elektrothermostat überwacht die Temperatur des Wassers in der Ummantelung.

#### Beheiztes Zufuhrrohr – optional

2MP Überziehmaschinen werden mit einem beheizten Zufuhrrohr geliefert, durch welches die Einspeisung von Schokolade aus externen Quellen wie beispielsweise der ChocoMa TB20-2 Schmelz- und Temperiermaschine möglich ist.



HOCHWERTIGE SCHOKOLADENMASCHINEN

Chocoma ApS | Nyholms Allé 35 | DK-2610 Roedovre | Denmark | Tel.: +45 3641 4200 | [chocoma@chocoma.com](mailto:chocoma@chocoma.com) | [www.chocoma.com](http://www.chocoma.com)

ChocoMa®