

TB20-W SCHOKOLADENTEMPERIERMASCHINE

Mit der TB20-W verbessern Sie Ihre Kapazität – durch den Wechsel von manueller auf automatische Temperierung

- Anwendergesteuerte Temperierung
- Automatische Produktion dank gespeicherten Einstellungen
- Wasserkühlung der Schokolade
- Hygienisches Design



MASCHINEN FÜR QUALITÄTSSCHOKOLADE

HocoMa®



TB20-W SCHOKOLADENTEMPERIERMASCHINE

Die TB20-W gewährleistet effiziente Produktion und ein einheitliches Qualitätsprodukt

Gut temperierte Schokolade zu jeder Zeit

Die TB20-W ist so gestaltet, dass sie dem Anwender volle Kontrolle über 3 Temperierungsstufen erlaubt; damit erhalten Sie eine 20 kg Charge perfekt temperierte Schokolade. Durch die vollständige Kontrolle über den Temperierungsprozess hat der Anwender optimale Voraussetzungen, um ein einzigartiges Produkt herstellen zu können. Die Schokolade in den Behältern bewahrt eine gleichmäßige Temperatur, die der Anwender für das Schmelzen, die Abkühlung und das Erwärmen eingibt.

Anwenderkontrollierter Temperierungsprozess

Der Anwender kann die gewünschte Temperatur für das Schmelzen, die Abkühlung und die temperierte Schokolade eingeben und speichern – dabei sind die drei möglichen Temperaturen unabhängig voneinander. Das bedeutet, dass der Anwender den Temperierungsprozess kontrolliert und weder an eine vom Hersteller voreingestellte Temperatur noch an einen festgelegten Unterschied zwischen der Abkühltemperatur und der Temperatur der temperierten Schokolade gebunden ist.

Flexible Produktion

Die TB20-W kann für beide Zwecke, Schmelzen und Temperierung, oder nur für die Temperierung benutzt werden. Wird sie ausschließlich für die Temperierung benutzt und mit flüssiger Schokolade bei 45°C angefüllt, sind nach 30 Minuten 20 kg temperierte Schokolade verfügbar – abhängig vom Volumen und der Temperatur des Kühlwassers.

Wasserkühlung – ganz einfach

Wasserversorgung und Wasserablass vom Kühlsystem sind auf der Rückseite der Maschine angebracht.



Einfach zu Bedienen – die TB20-W hat zwei Betriebsarten

1. Schmelzen: wenn die Maschine mit Schokolade in fester Form angefüllt und die Schokolade anschließend geschmolzen wird.
2. Temperierung: wenn die geschmolzene Schokolade temperiert werden soll. Die Regulierung der Temperaturkurve von beispielsweise 45°C → 28°C → 31°C erfolgt anhand eines Reglers, der über ein besonderes Software nach den vom Bediener eingegebenen Temperaturwerten betrieben wird.

Hygienisches Design

Die TB20-W ist aus Edelstahl hergestellt und reinigungsfreundlich gestaltet. Das Rührwerk lässt sich ganz einfach aus dem Behälter herausheben, ohne dass Demontage oder Werkzeuge erforderlich sind. Die glatten äußeren Oberflächen lassen sich zeitsparend reinigen.



Temperierte Schokolade für Formfüllung.



Temperierter Schokoladenüberzug.



Weitere technische Informationen www.chocoma.com

Maße: Länge: 444 mm, Breite: 515 mm, Höhe: 1.475 mm

Elektrische Spezifikationen: Spannung: 1/3-phasig, 200 - 400 VAC, 50/60 Hz