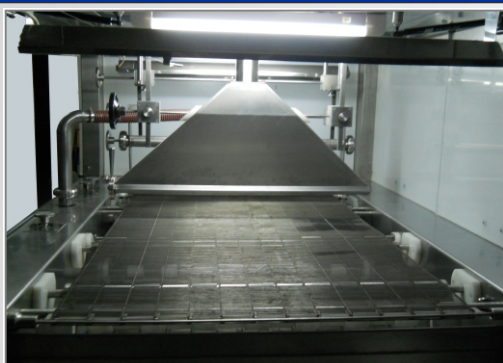


NIP INOX

PROCESNA OPREMA



MAŠINA ZA
ČOKOLADIRANJE

CHOCOLATE
ENROBING MACHINE

Mašina za čokoladiranje

- ☐ Robusna konstrukcija od nerđajućeg čelika
- ☐ Žičana traka za transport proizvoda
- ☐ Pumpa za recirkulaciju čokoladne mase
- ☐ Kada za čokoladnu masu
- ☐ Sistem za prelivanje sa podešavanjima
- ☐ Dve zavese čokolade
- ☐ Ventilator za skidanje viška čokoladne mase
- ☐ Sistem za čokoladiranje proizvoda samo sa donje
- ☐ Tresač za skidanje viška čokolade
- ☐ Podizač mreže
- ☐ Infrared grejači za grejanje unutrašnjeg prostora
- ☐ Osovina za skidanje repova sa regulacijom brzine
- ☐ Ulazna traka
- ☐ Rolne za skidanje viška čokolade
- ☐ Mešač čokolade sa čistačima i dva smera rada
- ☐ Sistem za održavanje količine čokolade
- ☐ Sistem za samo čišćenje
- ☐ Sistem za grejanje i opciono sistem za hlađenje
- ☐ Sistem za vođenje procesa

Tehnički opis

Naša mašina za čokoladiranje nudi širok spektar mogućnosti za prelevanje čokoladom. Prelivačica je dizajnirana za visok nivo proizvodnje opsežnog asortiman proizvoda, s preciznim podešavanjem debljine sloja čokoladne mase.

Debljina sloja se dobija koristeći kombinaciju ventilatora sa promenljivim uglom i brzinom strujanja vazduha i vibro tresač. Čokoladiranje sa donje strane ima mogućnost promenljive visine sloja čokolade i opciju čokoladiranja samo sa donje strane.

Mogućnost pristupa spremniku čokolade omogućuje jednostavno, brzo i lako čišćenje, kao i zamenu čokoladne mase za čokoladiranje. Pouzdanost mašine omogućuje stalan rad u trismene.

Mašina za čokoladiranje ima mnoge opcije nadogradnje različitih sistema za dodatne mogućnosti čokoladiranja.

Tehničke karakteristike

- ☐ Širina trake: do 2 000 mm
- ☐ Materijal izrade: nerđajući čelik

Chocolate enrobing machine

- ☐ Robust stainless steel construction
- ☐ Wire mesh for products transporting
- ☐ Pump for chocolate
- ☐ Tank for chocolate
- ☐ Enrobing system with adjustments
- ☐ Two curtains of chocolate
- ☐ Blower for chocolate excess
- ☐ System for bottom enrobing
- ☐ Shaker for chocolate excess
- ☐ Wire mesh lifter
- ☐ Infrared heaters for room heating
- ☐ Rod detailer with speed and direction control
- ☐ Infeed wire mesh
- ☐ Licking rollers
- ☐ Stirrer with scrapers and two directions
- ☐ System for chocolate level in tank
- ☐ Self cleaning system
- ☐ Heating system and cooling system as a option
- ☐ Process control

Technical description

Our chocolate enrobing machine offers a wide range of options for chocolate enrobing. Chocolate enrobing machine is designed for high production of an extensive range of products, with a thick layer of fine-tuning chocolate.

Chocolate film thickness is calculated using a combination of the fan with variable angle and speed of air flow and vibration shaker. Chocolate enrobing on the bottom with variable level of coating and option for bottom coating only.

The ability to access the tank of chocolate provides quick and easy cleaning, and replacing the chocolate coating. Reliability of the machine allows continuous work in three shifts.

Chocolate enrobing machine has many different systems, upgrade options for additional features of chocolate enrobing.

Technical specification

- ☐ Wire mesh width: up to 2 000 mm
- ☐ Material: stainless steel

NIP INOX
PROCESNA OPREMA