

**NIP INOX**  
PROCESNA OPREMA



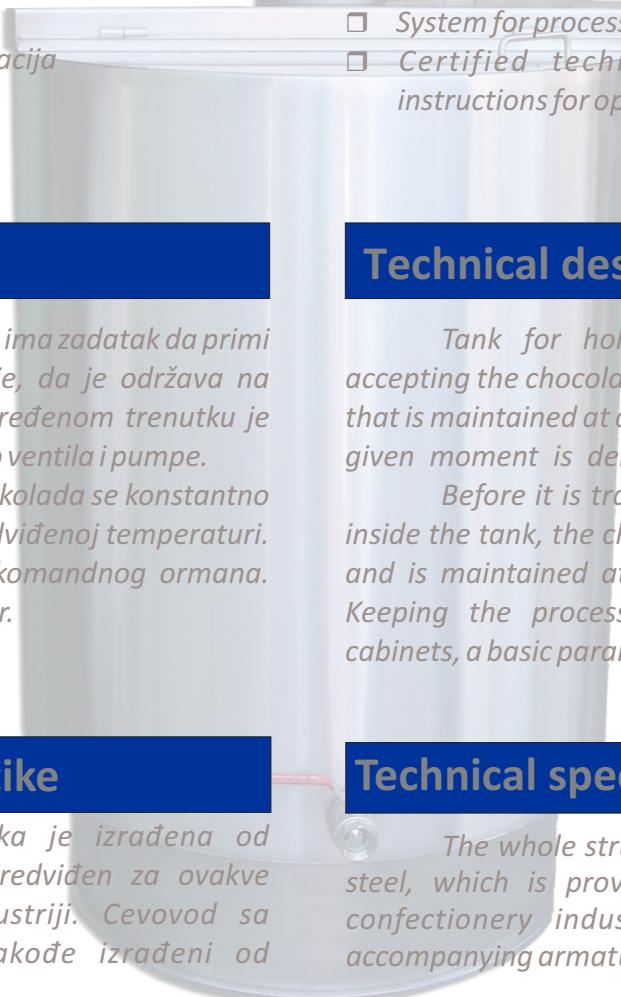
TANK ZA SKLADIŠTENJE  
ČOKOLADNE MASE

CHOCOLATE STORAGE  
TANK

# Tank za skladištenje čokoladne mase

## ELEMENTI SISTEMA

- Tank (konstrukcija)
- Moto-reduktor sa mešaćem
- Grejanje vrućom vodom (iz sistema kupca ili preko grejača)
- Vodjenje procesa
- Atestno-tehnička dokumentacija



## Tehnički opis

Tank za održavanje mase ima zadatak da primi čokoladu iz procesa proizvodnje, da je održava na konstantnoj temperaturi i u određenom trenutku je transportuje dalje u sistem preko ventila i pumpe.

Pre istakanja iz tanka, čokolada se konstantno meša i održava se na tačno predviđenoj temperaturi. Ovaj se proces obavlja preko komandnog ormana. Temperatura je glavni parametar.

## Tehničke karakteristike

Cela konstrukcija tanka je izrađena od nerđajućeg čelika, koji je i predviđen za ovakve namene u konditorskoj industriji. Cevovod sa pratećom armaturom su takođe izrađeni od nerđajućeg čelika.

Medijum: Čokolada

Kapaciteti: od 250 kg do 12 000 kg

# Chocolate storage tank

## SYSTEM COMPONENTS

- Tank (construction)
- Moto-reducir with mixer
- Heating with hot water (central system or with heater(s))
- System for process control
- Certified technical documentation with instructions for operation and maintenance

## Technical description

Tank for holding mass has the task of accepting the chocolate from the production process, that is maintained at a constant temperature and at a given moment is delivered further in the process.

Before it is transported further in the system inside the tank, the chocolate, is continuously stirred and is maintained at an appropriate temperature. Keeping the process is done via the command cabinets, a basic parameter is temperature.

## Technical specification

The whole structure is made of thin stainless steel, which is provided for this purpose in the confectionery industry. The pipeline with the accompanying armature is made of stainless steel.

- Medium: Chocolate (spread)
- Capacity: from 250 kg to 12 000 kg

**NIP INOX**  
PROCESNA OPREMA