

Темперирующая машина шоколада из Китая(skype: li.faina)



Ташкент, Узбекистан

Модель QT100/250/500/2000 полностью автоматическая темперирующая машина непрерывного действия, с ПЛК панелью управления. Машина сконструирована в соответствии с характеристиками натурального какао-масла и эквивалента какао-масла (CBE). Машина вертикального типа, в ней шоколадная масса подается снизу, затем проходит через темперирующие диски и выходит через верх машины, при этом происходит принудительный теплообмен и повышается интенсивность перемешивания, приводящая к образованию центров кристаллов. Диски разделены на четыре температурных секции, расположенные друг над другом. Каждая секция объединяет в себе водяную и шоколадные камеры. Перемещаясь по зонам шоколадная масса постепенно охлаждается при непрерывном перемешивании

Процесс темперирования контролируется с помощью электронного температурного регулятора и электромагнитного клапана включения/выключения, что позволяет поддерживать высокое качество и гладкость поверхности шоколада. Как дополнение к емкости для хранения шоколада и шибберному насосу темперирующая машина обеспечивает де-кристаллизацию и постоянную температуру шоколадной массы. Машины QT100/250/500/1000 сконструированы так, что избыток шоколадной массы используемый при отливке и глазировании может быть возвращен в темперирующую машину.

Гигиенические и эксплуатационные требования обеспечиваются с помощью встроенного устройства безопасности. Если шоколад затвердевает вне машины во время операции, устройство безопасности отключает ведущий механизм, двигатель и шибберный насос останавливаются, и в результате происходит автоматическая активация процесса нагрева. Температура шоколада регулируется автоматически, что обеспечивается при помощи переключения клапана, даже когда процесс приостановлен. Единый переключатель нагрев/охлаждение автоматически контролирует заданную температуру.

Цена: **100 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Ли Фаина

(+998 95) 193 99 33