

TEMPERADEIRAS DE CHOCOLATE MTF-150

A temperagem é um processo de cristalização controlada, cujo objetivo é induzir a formação de cristais estáveis, do tipo beta' (b) beta'' (b''), na manteiga de cacau. É uma das etapas mais importantes na fabricação do chocolate, responsável por diversas características de qualidade do produto, tais como: dureza e quebra à temperatura ambiente (snap), rápida e completa fusão na boca, brilho, contração durante o desmolde e rápido desprendimento de aroma e sabor na degustação. Além disso, quando realizada adequadamente, pode retardar a migração da gordura e posterior recristalização na superfície do chocolate, fenômeno reconhecido como Fat Bloom e Sugar Bloom.

O equipamento tem uma capacidade nominal de temperagem de 150 Kg/h de chocolate, isto é, pré-cristalizar a gordura (manteiga de cacau) contida no chocolate, formando cristais estáveis do tipo b' e b''.

O equipamento é composto por um recipiente encamisado, com capacidade para 25 Kg de massa, dotado de raspadores laterais internos e sistema tipo caracol na parte inferior deste recipiente, que bombeia a massa para o cilindro de temperagem, uma rosca sem fim onde circula, água quente, chocolate e o gás freon, o responsável pelo resfriamento do produto. Este gás é proveniente de uma unidade frigorífica acoplada internamente à máquina, ocorrendo desta maneira o processo de temperagem do chocolate, e o controle de temperatura (da massa) é realizado através sensores térmicos tipo PT-100, monitorado através de controlador de temperatura tipo PID.

Equipamento dotado de rodízios livres giratórios.

