

LINHA MINI PARA COBERTURA DE CHOCOLATE “MCC 220”

Cobrideira de Chocolate “MCC 220”

O equipamento tem a finalidade de banhar produtos com chocolate de forma total ou parcial (banho de fundo). É construído em rígida estrutura de aço carbono, onde é protegida internamente por um verniz especial para gêneros alimentícios, nesta estrutura são fixados todos os mancais, eixos e acionamentos do equipamento. Na parte superior o mesmo é protegido por uma capota confeccionada em aço carbono e com proteções em acrílico.

A cobrideira MCC 220 é uma máquina com funcionamento totalmente automático, pois possui todos os elementos que destacam também nas grandes cobrideiras, tais como:

Caixa de Cobertura Superior é constituída de um recipiente confeccionado em aço carbono com proteção de verniz, possui sistema de controle de fluxo do chocolate sobre o produto, e consequentemente cobrindo as laterais e a parte superior do produto.

Caixa de Cobertura Inferior é composta por um recipiente de aço carbono com uma válvula manual de regulação de volume para controlar a quantidade chocolate.

Ventilador para Retirada de Chocolate Excedente controlando desta forma a espessura da camada de chocolate sobre o produto.

Sistema Vibratório é instalado sob a esteira transportadora, tem a finalidade de gerar uma frequência de vibração pré-determinada no produto fazendo com que retire o excesso de chocolate nas laterais e elimine as bolhas de ar que se formarem na massa.

Sistema Inibidor de Rabicho é constituído por um eixo acionado pelo motoredutor, o qual é instalado após o retorno da esteira transportadora com a finalidade de reter os rabichos de massa formados na passagem do produto da esteira da cobrideira para esteira do túnel de resfriamento.

Aquecimento Interno é realizado através de duas resistências do tipo infravermelhas, com a função de manter o ambiente interno da cobrideira numa temperatura pré-determinada.

Salientamos ainda que este equipamento foi projetado para trabalhar em conjunto com a temperadeira MTF 30, a qual é a responsável pela sustentação do referido equipamento, como também pela alimentação contínua de chocolate para o mesmo.

Temperadeira de Chocolate “MTF 30”

O equipamento tem uma capacidade nominal de temperagem de 30 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 que provocará a aceleração da cristalização total do produto aumentando sobremaneira seu brilho e sua vida útil e impedindo também a formação de “fat bloom” e “sugar bloom” no produto final.

O equipamento é composto por um recipiente encamisado com capacidade para 15 Kg de massa, raspadores laterais internos e sistema de temperagem tipo caracol na parte inferior do recipiente.

Nesse modelo de temperadeira o responsável pelo resfriamento do produto é o gás freon R22, proveniente de uma unidade frigorífica acoplada internamente à máquina, e o controle de temperatura (da massa) é realizado através sensores térmicos tipo PT-100, monitorado através de controlador de temperatura tipo PID.

LINHA MINI PARA COBERTURA DE CHOCOLATE "MCC 220"

Túnel de Resfriamento Linear "TRL 220"

O equipamento é composto por um túnel de resfriamento de 03 m de comprimento, por uma mesa de entrada de 0,3 m e uma mesa de saída de 0,5 m de comprimento, sendo o sistema de acionamento instalado na mesa de saída.

O túnel de resfriamento é constituído por um duto hermético formado por capotas e mesas, fabricados em poliuretano expandido revestido por chapas de aço carbono, o qual é apoiado sobre rígida estrutura de aço carbono. O seu interior é subdividido em dois dutos através de chapas de aço carbono, sendo o duto superior responsável pelo resfriamento do produto através de convecção forçada e o duto inferior com a finalidade do retorno do ar para o sistema de resfriamento. Na parte inferior do túnel de resfriamento, será instalada uma unidade frigorífica, a qual tem a finalidade do resfriamento e insuflamento do ar no interior do túnel através de expansão direta de Freon 22, o qual é confeccionado visando alto rendimento frigorífico, associado a um excelente grau de controle de capacidade, tanto de processo como do próprio sistema.

As mesas de saída e entrada são construídas nas mesmas características da estrutura.

O acionamento será realizado através de cilindro revestido por borracha atóxica, acionado por motoredutor controlado por inversor de frequência.

