

TANQUE PARA CHOCOLATE TDA 50 – 10.000

O equipamento tem a finalidade de derretimento e armazenamento de aproximadamente 50 Kg até 10.000 Kg de chocolate ou produtos que possuam similaridade com o mesmo, quanto ao teor de gordura.

São confeccionados em rígida estrutura metálica de aço carbono, protegido por fundo epóxi e com acabamento superficial em esmalte à base poliuretano. São compostos por um depósito cilíndrico, para o derretimento e armazenamento do chocolate ou similar, o qual consiste de uma câmara de fundo duplo para circulação de água, e aquecida através de resistências controladas por um termostato, assegurando uma temperatura constante em todas as partes que mantêm contato com o produto.

Para se obter uma conservação eficaz do produto, o sistema possui pás giratórias acionadas através de motoredutor, mantendo chocolate em movimento contínuo.

Na face interna do tanque, é aplicada uma demão de verniz especial atóxico para acabamento.

O equipamento é composto de:

Resistências elétricas para aquecimento da água.

Equipamentos de 50 kg a 500 kg, não tem: bomba d'água para circulação de água quente no recipiente encamisado e tubulação.

Sensor de segurança, evita que o tanque seja ligado com o chocolate ou a gordura ainda dura, impedindo que se danifique os motoredutores.

Porta de inspeção com sistema de segurança, que desliga o acionamento toda vez que a mesma é aberta.

Sensor de temperatura da água.

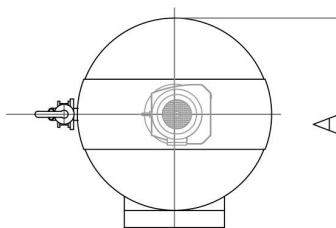
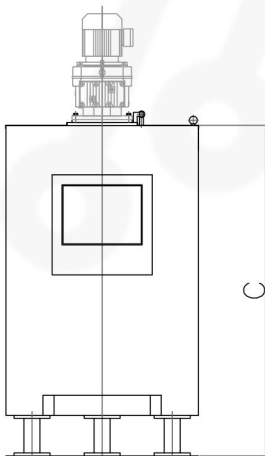
Sensor de temperatura do chocolate.

Painel elétrico completo com comando do tanque.

Opcional: Bomba de engrenagem para chocolate para tanques de 50 até 10.000 Kg.

Instalação elétrica necessária é 3 ~ 220V.

Consumo elétrico total do equipamento é de 3,6KVA.



TANQUE	A-LARGURA	B-COMPRIMENTO	C-ALTURA
50	564	—	1020
150	564	—	1210
250	627	—	1360
500	850	—	1470
1000	960	—	1650
ATÉ 10.000	CONSULTAR ACCESS FOODS		