

TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE TTA 300 – 2000

As temperadeiras de chocolate TTA – 300/2000 são unidades compactas, fáceis de instalar e ideais para o processo de temperagem, tanto para pequenas indústrias como para as grandes indústrias chocolateiras.

O processo de temperagem é realizado por uma coluna vertical, onde são instalados raspadores especiais, que geram alto poder de cisalhamento, para acelerar a massa. Distribuição homogênea dos cristais estáveis, controle automático da capacidade, resultando em um certo nível constante de temperagem.

Construída em rígida estrutura de aço carbono, protegida por fundo epóxi e acabamento superficial em esmalte de poliuretano.

Coluna de temperagem construída em discos modulares com câmara de água individual, montados uns sobre os outros, formando a coluna, sendo que em cada disco (denominados discos de temperagem), é montado um raspador turbo, sendo todos os raspadores acionados através de um eixo central tracionado por um único motoredutor, de fornecimento de primeira linha.

Circuitos de água para temperagem:

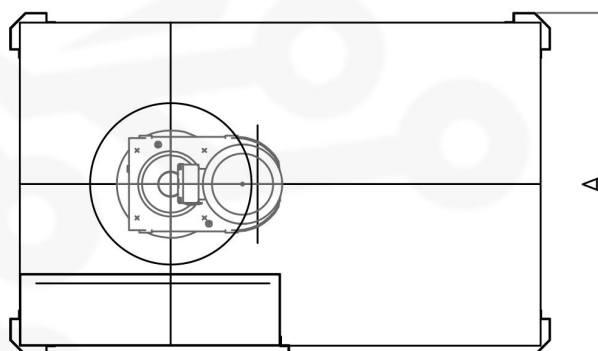
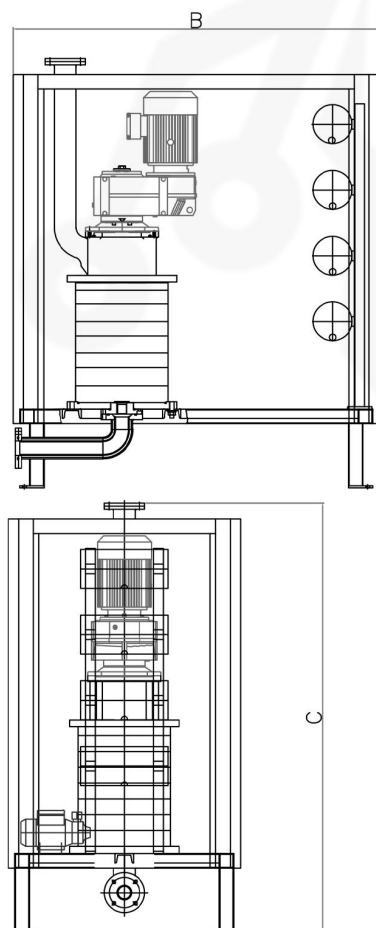
São construídos 4 circuitos de água na temperadeira, sendo que cada um tem uma função diferente.

1º - Circuito de aquecimento da massa. Tem a função de homogeneizar a temperatura da massa, nos primeiros discos da coluna de temperagem.

2º - Circuito de temperagem. Como o próprio nome diz, tem a função de dar o choque térmico necessário na massa, para o processo de temperagem.

3º - Circuito de homogeneização. Tem a função de homogeneizar a temperatura da massa na saída da temperadeira, elevando a temperatura da massa em 1 grau.

4º - Circuito de água para tubulação.



TEMPER.	A-LARGURA	B-COMPIMENTO	C-ALTURA
300	960	1505	1770
600	1110	1505	1900
1000	1110	1505	1900
1500	1110	1505	1900
2000	1110	1505	1900