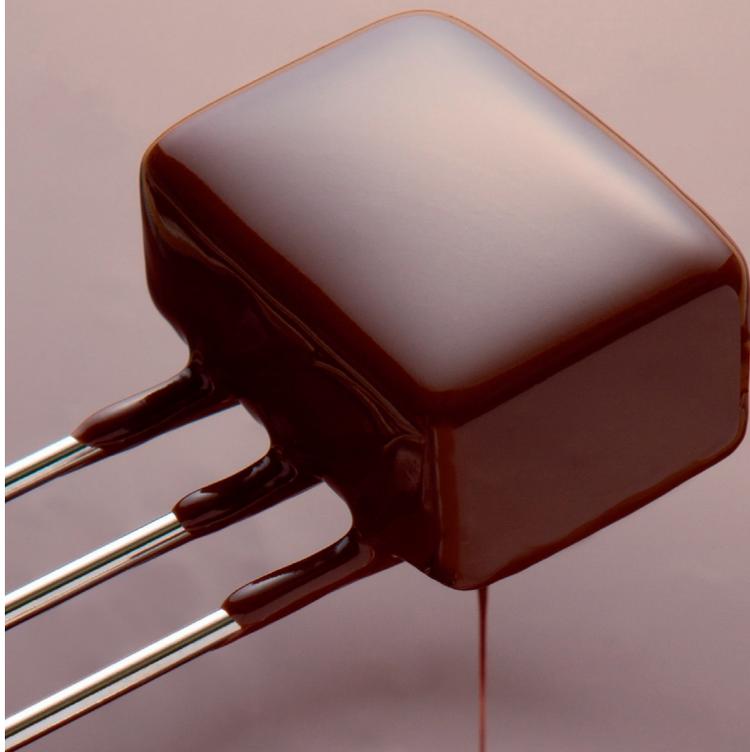


TB20-2 SCHOKOLADENTEMPERIERMASCHINE

Mit der TB20-2 können Sie je nach Bedarf einen kompletten dreistufigen Temperierungsprozess maßschneidern und speichern – und gleichzeitig zwei individuelle 20 kg Chargen erzeugen

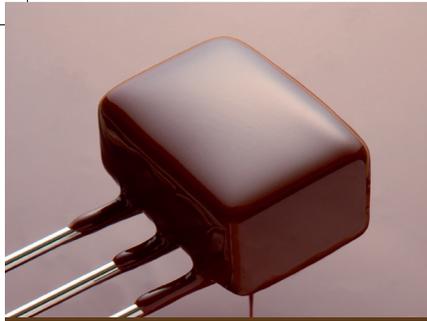


- Anwendergesteuerte Temperierung
- Automatische Produktion dank gespeicherten Einstellungen
- Zwei separate Produktionseinheiten – flexible und effiziente Produktion
- Leicht zu bedienendes, intuitives Touchscreen Display
- Hygienisches Design – einfache Reinigung



MASCHINEN FÜR QUALITÄTSSCHOKOLADE

HocoMa®



TB20-2 SCHOKOLADENTEMPERIERMASCHINE

Die TB20-2 gewährleistet effiziente Produktion und ein einheitliches Qualitätsprodukt

Zwei Sorten gut temperierter Schokolade zu jeder Zeit

Die TB20-2 ist so gestaltet, dass sie dem Anwender volle Kontrolle über 3 Temperierungsstufen erlaubt; damit erhalten Sie eine oder zwei 20 kg Chargen perfekt temperierter Schokolade. Durch die vollständige Kontrolle über den Temperierungsprozess hat der Anwender optimale Voraussetzungen, um ein einzigartiges Produkt herstellen zu können. Die Schokolade in den Behältern bewahrt eine gleichmäßige Temperatur, die der Anwender für das Schmelzen, die Abkühlung und das Erwärmen eingibt.

Anwenderkontrollierter Temperierungsprozess

Der Anwender kann die gewünschte Temperatur für das Schmelzen, die Abkühlung und die temperierte Schokolade eingeben und speichern – dabei sind die drei möglichen Temperaturen unabhängig voneinander. Das bedeutet, dass der Anwender den Temperierungsprozess kontrolliert und weder an eine vom Hersteller voreingestellte Temperatur noch an einen festgelegten Unterschied zwischen der Abkühltemperatur und der Temperatur der temperierten Schokolade gebunden ist.

Automatische Produktion durch gespeicherte Einstellungen

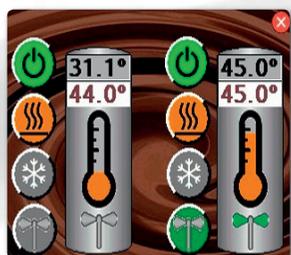
In jedem Behälter können 3 Sets von Schmelz-, Abkühl- und Temperierungstemperaturen gespeichert werden. Die Temperatureinstellungen in jedem Set sind unabhängig voneinander; das ergibt insgesamt 6 gespeicherte Temperierungsprozesse, vorgegeben und eingestellt wie es der Anwender bevorzugt.

	Prgr.1	Prgr.2	Prgr.3
Melt	45.0°C	45.0°C	46.0°C
Cool	28.0°C	27.0°C	28.0°C
Temp.	31.0°C	32.0°C	31.3°C

	Prgr.1	Prgr.2	Prgr.3
Melt	45.0°C	47.0°C	45.5°C
Cool	29.0°C	29.5°C	27.0°C
Temp.	31.5°C	32.0°C	29.0°C

Zwei separate Produktionseinheiten – flexible und effektive Produktion

Die Schokoladenbehälter können einzeln oder beide gleichzeitig in Betrieb sein. Die TB20-2 kann für beide Zwecke, Schmelzen und Temperierung, oder nur für die Temperierung benutzt werden. Wird sie ausschließlich für die Temperierung benutzt und mit flüssiger Schokolade bei 45° C angefüllt, sind nach 30 Minuten 20 kg temperierte Schokolade verfügbar. Die TB20-2 kann dazu programmiert werden, den Temperierungsprozess zu einem voreingestellten Zeitpunkt zu beginnen. Wenn die Maschine programmiert ist, kann die temperierte Schokolade verfügbar sein, wenn das Personal morgens, oder zu einem anderen beliebigen Zeitpunkt, ankommt.



Einfache Bedienung – einfache Reinigung

Mit dem intuitiven Touchscreen, der den Anwender durch alle Optionen führt, ist die TB20-2 einfach zu bedienen. Die TB20-2 ist aus Edelstahl hergestellt und reinigungsfreundlich gestaltet. Das Rührwerk lässt sich ganz einfach aus dem Behälter herausheben, ohne dass Demontage oder Werkzeuge erforderlich sind. Die glatten äußeren Oberflächen lassen sich zeitsparend reinigen.



Temperierte Schokolade für Formfüllung.



Temperierter Schokoladenüberzug.

Weitere technische Informationen www.chocoma.com

Maße: Länge: 650 mm, Breite: 515 mm, Höhe: 1.475 mm

Elektrische Spezifikationen: Spannung: 1/3-phasig, 200 - 400 VAC, 50/60 Hz



MASCHINEN FÜR QUALITÄTSSCHOKOLADE

Chocoma ApS | Nyholms Allé 35 | DK-2610 Roedovre | Dänemark | Tel.: +45 3641 4200 | chocoma@chocoma.com | www.chocoma.com

ChocoMa®