



EQUIPAN B.I., C.A.

RIF.: J-31463819-0

MAQUINAS CHOCOLATE

Futura - Templadora continua

Plus - Templadora continua

Injection - Placa de colada

R200 - Ricopritore

Truffle - Bañadora de trufas

Comfit - Comfit bombo

Galileo

Filler - Dosificadora de Sobremesa



Futura - Templadora continua

En caso de elaboraciones especiales, esta máquina puede mantener la cristalización incluso a temperaturas de templado netamente inferiores a las normales. Dosificador volumétrico con pedales para el control del flujo de chocolate. Plancha vibratoria calentada de baja tensión. Posibilidad de equipar la máquina para el baño y el moldeado mediante placa de colada y bañadora R200.

Datos técnicos

Capacidad recipiente: 35 kg. Producción por hora: 170 kg.

Absorción: 2.5 kW - trifásica, 5 polos.

Grupo refrigerante: 2200 frigorías/h. Dimensiones: a. 1550 mm., a. 490 mm. (a. 1730 mm. con cinta de bañado R200), p. 880 mm.



Plus - Templadora continua

Nueva versión PLUS, con cuadro de mandos digital. Versatilidad de empleo y economicidad de uso. Dosificador volumétrico con pedales para el control del flujo de chocolate. Plancha vibratoria calentada de baja tensión. Posibilidad de equipar la máquina para el baño y el moldeado mediante placa de colada y bañadora R200.

Datos técnicos

Capacidad recipiente: 24 kg. Producción por hora: 90 kg.

Absorción: 1.6 kW - trifásica, 5 polos.

Grupo refrigerante: 1100 frigorías/h. Dimensiones: a. 1450 mm., a. 480 mm. (a. 1730 mm. con cinta de bañado R200), p. 760 mm.

Plus - Templadora continua

laca de colada. Base de fijación templadora y porta-boquillas intercambiable. Calentamiento autónomo y termorregulado mediante dos resistencias de baja tensión. Filtro interno de control dosificación. Guía porta-molde montada sobre plancha vibratoria.

Aplicable
Plus
Futura
Top



R200 - Ricopritore

Cinta de bañado de tres secciones montada sobre carro basculante. La zona de carga hay la posibilidad de detenerla para mejorar la precisión y el tiempo de posicionamiento del producto a bañar. La zona de bañado está dotada de una vibración mecánica de la malla para que sea uniforme, y de un soplador de aire con filtro alimentario, regulación milimétrica de la altura de trabajo y variación de la velocidad mediante un inverter del flujo de aire utilísimo para el agarre del chocolate al producto. La tercera sección de salida está sujeta a una bobina de papel monolucida para utilizar durante el transporte del producto bañado. El avance de la bobina del papel se hace mediante una leva de comando mecánico: esto nos garantiza el gasto mínimo de material. Toda la máquina está dotada de un variador electrónico de velocidad para permitir el trabajo de uno o mas operarios.
Datos técnicos

Absorción: Kw. 0,5 - Monofase V.220
Peso: 60 Kg. - Dimensiones: h.1120 mm,
l. 1730 mm., p. 600 mm.

Applicable

Plus
Futura
Top



Truffle - Bañadora de trufas

Cinta de bañado de dos secciones. Tamizado mediante vibración mecánica. Trolva de bañado con doble velo. Plato de aluminio anticorrosion interchangeable. Base giratoria de soporte sincronizada a la cinta de bañado.

Applicable

Plus
Futura
Top



Comfit - Comfit bombo

Mezcladora completamente de acero AISI 304 equipada con un variador electrónico de la velocidad para optimizar el confitado de productos de diverso tipo y tamaño. La entrada del aire en la cavidad de la cuba de rodamiento está controlada por un grupo frigorífico capaz de acelerar el engrosamiento de las peladillas mediante la entrada de chocolate; en la fase sucesiva, mediante una resistencia, se puede obtener el alisado, el brillo del producto y la limpieza final de la máquina. El panel de control dispone de un termostato que permite ajustar la temperatura en función de los trabajos solicitados.

Datos técnicos

Capacidad cuba: 15 kg.
Producción horaria: aproximadamente 15 kg./h.
Absorción: 1.8 kW - monofásica 220 volt.
Grupo refrigerante: 1100 frigorías/h.
Volumen: a. 720 mm., p. 770 mm., a. 1420 mm.
Filtro de aire intercambiable.



Galileo

Soporte giratorio para cuerpos huecos

Fabricado completamente con acero AISI 304, permite fijar los moldes en imanes dobles permanentes. Movimiento con embrague mecánico para la prevención de accidentes. Uso simultáneo de cuatro estaciones operativas. La regulación de la velocidad se produce mediante inverter y la transmisión cuenta con un embrague mecánico de seguridad.

Datos técnicos

Doble mando: manual y de pedales.
Absorción: 0.4 kW trifásica, 5 polos.
Dimensiones: a. 1270 mm., a. (total) 500 mm., p. (total) 750 mm.



Filler - Dosificadora de Sobremesa

Diseñada para bañar y enfriar productos bañados y moldeados sirviéndose de un difusor de aire especial instalado a lo largo de toda la cámara refrigerada. La velocidad de producción de esta unidad puede variar de 20 a 100 cm/min. El emplazamiento de la templadora bajo la zona de bañado es facilitado por las marcas de referencias correspondientes.

Datos técnicos

Temperatura ambiente ideal: 20/25°C, máxima 32°C.
Absorción: 4 kW. Potencia instalada: 2.8 kW.
Grupo refrigerante: 3200 frigorías/h. Longitud total: 4.80 mt.
Ancho total: 85 cm. Ancho útil de trabajo: 20 cm.

