

AutoJet Pan Spray System para grageados de Chocolate en Bombos



Equipo de pulverización de chocolate con sistema de calefactado y programa específico para el proceso de grageado en bombos completamente integrado.

Beneficios

- Dosificación muy precisa de producto.
- Producción hasta 6 veces más rápida que en aplicaciones manuales con jarra.
- Mayor higiene. El operario no entra en contacto con el chocolate.
- Disminuye el problema de aglomeración en productos pegajosos y productos pequeños.
- Elimina los problemas de derretimiento ocasionados al aplicar recubrimientos a excesiva temperatura.
- Reduce la mano de obra al realizarse el proceso de forma automática.
- Equipo compacto y portátil ideal para lotes pequeños y medianos, producciones flexibles, departamentos de I+D.



El sistema dispone de un tanque de almacenamiento de producto de 50 litros. El sistema de control mantiene los parámetros de pulverización y la temperatura de forma muy estable. El programa instalado en el PLC realiza de forma automática el ciclo de pulverización y refrigeración de producto de forma secuencial hasta completar la receta seleccionada, garantizando una dosificación precisa de producto en cada ciclo. Selección de múltiples recetas. La opción con doble salida de pistola permite controlar con un solo equipo dos bombos de forma completamente independiente. También en opción se suministra con sistema de auto-llenado de tanque.

Para producciones elevadas disponemos de soluciones centralizadas. Consúltenos.

