

[www.inconeq.gr](http://www.inconeq.gr)



**ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

**INDUSTRIAL CHOCOLATE MACHINE**

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Chocolate Machines



## Βιομηχανικές Επικαλυπτικές Σοκολάτας Σειρά ENRO XL

Industrial Chocolate Enrobing Machines Series ENRO XL

Η Inconeq Hellas προσφέρει για πρώτη φορά στην Ελλάδα πρωτοποριακές μηχανές σοκολάτας μεγάλης παραγωγής.

Με την σειρά ENRO XL η παραγωγή σας θα έχει ενσωματωμένα αποδοτικά αξιόπιστα μηχανήματα υψηλής ποιότητας.

Οι επικαλυπτικές μηχανές σοκολάτας ENRO XL είναι μοντέλα για εργοστάσια και μεγάλες βιοτεχνίες που η επικαλύπτουν με σοκολάτα προϊόντα όπως παστάκια, κουλούρια, κρουασάν, τσουρέκια, βασιλόπιτες, μάρκες, παστέλια, χαλβά και οποιοδήποτε προϊόν χρειάζεται επικάλυψη σοκολάτας για την Ζαχαροπλαστική και την κουλουροποιία.

Μπορεί να λειτουργεί και σαν στρωτήρας για την παραγωγή προϊόντων σε φόρμες όπως σοκολατάκια και κεράσματα, όπου το στρώσιμο επιτυγχάνεται με αυτόματο τρόπο χάρη σε ένα ψυκτικό κύκλωμα όπου οδηγεί την σοκολάτα με ακρίβεια στην θερμοκρασία που έχει οριστεί ανάλογα με το είδος της σοκολάτας,

Ο έλεγχος της μηχανής γίνεται από έγχρωμη οθόνη αφής 7" μέσω τεχνολογίας PLC όπου ελέγχονται και προγραμματίζονται όλες οι λειτουργίες της μηχανής με αυτόματο τρόπο.



## **Βιομηχανικές Επικαλυπτικές Σοκολάτας Σειρά ENRO XL**

Industrial Chocolate Enrobing Machines Series ENRO XL

Inconeq Hellas offers for the first time in Greece innovative chocolate machines for big productions.

With the ENRO XL series your production will have integrated, efficiently reliable machines of high quality.

The chocolate enrobing machines ENRO XL are models for big factories and big crafts which cover with chocolate products like chocolate candies, cookies, croissant, Easter bread, New Year cakes, bars, pasteli, halva and any product that needs chocolate enrobing for pastry and cooking making.

It can function as a tempering machine for the manufacture of products in moulds like chocolate candies and treats, in which the tempering is achieved automatically thanks to the cooling circuit which accurately leads the chocolate to the temperature that has been set according to the kind of chocolate.

The machine can be controlled through a 7" colored touch screen with PLC technology on which all the functions of the machine can automatically be controlled and programmed.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

		ENRO XL 70	ENRO XL 100
Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	70	100
Ωριαία Παραγωγή:	Hourly production:	210 kg/h	300 kg/h
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	15	18
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	150x110x170cm	150x110x170cm

## HIGHLIGHTS

- Έγχρωμη οθόνη αφής 7" για έλεγχο και προγραμματισμό των λειτουργιών.  
• 7" colored touch screen for function control and programming
- Κατάλληλες για μεγάλη παραγωγή.  
• Ideal for big production
- Ταινία επικάλυψης 40 η 60 cm.  
• 40 or 60cm enrobing conveyor
- Αερόψυκτες η υδρόψυκτες.  
• Air cooled or water cooled
- Προαιρετικά: Καλούπι γέμισης των φορμών.  
• Optionally : filling mould



## Βιομηχανικά Ψυκτικά Τούνελ Σοκολάτας Σειρά CT XL

Industrial Chocolate Cooling Tunnels Series CT XL

Η σειρά ψυκτικών τούνελ CT XL σχεδιάστηκε για να ψύχει άμεσα όλα τα προϊόντα μικρά η μεγάλα που είναι επικαλυμένα ή αποτελούνται από σοκολάτα όπως τα σοκολατάκια, τα κεράσματα φόρμας, τις πλάκες σοκολάτας, τα παστάκια, τις καριόκες, τσουρέκια, βασιλόπιτες, τις μπάρες δημητριακών, χαλβά, παστέλια κ.α.

Σχεδιάστηκαν για μεγάλες βιοτεχνίες και εργοστάσια που επεξεργάζονται σοκολάτα όπου τα θερμά προϊόντα ψύχονται στην σήραγγα πάνω στον μεταφορικό ιμάντα με βεβιασμένο αέρα χαμηλής θερμοκρασίας.

Διαθέτουν φωτιζόμενα παράθυρα επιθεώρησης με LED φωτισμό όπου ο χειριστής βλέπει τα προϊόντα καθώς ψύχονται.

Ο έλεγχος και ο προγραμματισμός της μηχανής γίνεται μέσω έγχρωμης οθόνης αφής 7'.

Οι κουκούλες είναι διπλές με μόνωση πάχους 30mm και ανοιγόμενες με την βοήθεια εμβόλων, ενώ τα κανάλια του αέρα είναι αφαιρετά ώστε ο καθαρισμός να είναι εύκολος και να μην απαιτεί πολύ ώρα.



---

## Βιομηχανικά Ψυκτικά Τούνελ Σοκολάτας Σειρά CT XL

Industrial Chocolate Cooling Tunnels Series CT XL

The cooling tunnel series CT XL is designed to cool immediately every product, small or big which are covered with chocolate or are made of chocolate like chocolate candies, treats in moulds, chocolate bars, little cream cakes, cariocas, Easter bread, New Year cakes, cereal bars, halva, pasteli, etc.

The cooling tunnels are designed for big crafts and factories which process chocolate and the hot products are cooled in the tunnel on the conveyor belt with forced air of low temperature.

They have got illuminated monitoring windows with LED lighting through which the operator sees the products as they are cooled.

The control and the programming of the machine is done through a colored 7' touch screen.

The hoods are double with insulation of 30mm thickness and they can open with handles. Also, the air channels can be removed so as the cleaning to be easy and not require much time.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

		CT XL 40	CT XL 60
Ταινία:	Working width:	40cm	60cm
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	8	12
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	830x80x120cm	830x80x120cm

## HIGHLIGHTS

- Έγχρωμη οθόνη αφής 5' προγραμματισμού και ελέγχου των λειτουργιών της μηχανής.
- Colored touch screen for programming and controlling the machine's functions
- Διαθέσιμα με ταινία 40 η 60 cm
- Available in 40 or 60cm conveyor
- Βεβιασμένη ψύξη 2 σημείων.
- Forced cooling
- Αυτόματη απόψυξη με Hoy Gas.
- Auto-defrost with Hoy Gas



## Βιομηχανικά Σιλό Σοκολάτας Σειρά CHOCO XL

Industrial Chocolate Tanks Series CHOCO XL

Τα σιλό σοκολάτας της σειράς CHOCO XL είναι μηχανές μεγάλης χωρητικότητας για να λιώνουν και να κρατάνε ρευστή μεγάλη ποσότητα σοκολάτας, η οποία θα χρησιμοποιηθεί για να τροφοδοτήσει άλλα μηχανήματα όπως τις επικαλυπτικές μηχανές σοκολάτας ENRO XL.

Η σοκολάτα είναι λιωμένη στον κάδο έτσι ώστε οι ιδιότητες της σοκολάτας να είναι ασφαλής.

Το σιλό σοκολάτας διαθέτει τεχνολογία μπέν-μαρί, ενώ ο κάδος διαθέτει αναδευτήρα, επιτρέποντας στην σοκολάτα να παραμένει ρευστή.

Η μηχανή είναι εξ'ολοκλήρου ανοξείδωτη και έρχεται σε 2 μοντέλα 250 και 350 kg.

Διαθέτουν επίσης ψηφιακό θερμοστάτη και θερμαινόμενη βάνα εξαγωγής ενώ ο αναδευτήρας είναι εύκολα αφαιρετός για ευκολία στο πλύσιμο.

Έχουν αυξημένη μόνωση για μέγιστη οικονομία στην χρήση.





---

## Βιομηχανικά Σιλό Σοκολάτας Σειρά CHOCO XL

Industrial Chocolate Tanks Series CHOCO XL

The chocolate tanks of the CHOCO XL Series are machines of big capacity in order to melt and keep large amounts of chocolate in a liquid state so as to be used to supply other machines like the chocolate enrobing machines ENRO XL.

The chocolate melts in the bin so as the qualities of the chocolate to be safe.

The chocolate tank has got bain-marie technology and the bin has got a stirrer allowing the chocolate to remain in a fluid state.

The machine is fully stainless and it is available in two models of 250 and 350kg.

They have also got a digital thermostat and a heated extraction valve and the stirrer can be easily removed for ease in washing.

They have got extra insulation for greatest economy in use.



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### TECHNICAL SPECIFICATION

		CHOCO XL 250	CHOCO XL 350
Χωρητικότητα κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	250	350
Τάση:	Hourly production:	400/50/3ph	400/50/3ph
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	5	7
Βάρος (kg):	Power supply:	200	250
Διαστάσεις:	Dimensions:	90x90x160cm	120x120x160cm

## HIGHLIGHTS

- Ιδανικά για βιοτεχνίες και βιομηχανίες που επεξεργάζονται σοκολάτα.
- Ideal for crafts and industries which process chocolate
- Τροφοδοτούν άλλα μηχανήματα επικαλυπτικών μηχανών σοκολάτας και γενικά όπου υπάρχει ανάγκη για λιωμένη σοκολάτα.
- They supply other machines like chocolate enrobing machines and generally whenever there is a need for melted chocolate.
- Αναδευτήρας με συνεχόμενη και περιοδική λειτουργία.
- Stirrer with continuous and cyclical function



**We Provide Technology**

44 Chr.Lada str.  
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr  
www.inconeq.gr

