

www.inconeq.gr



ΣΤΡΩΤΗΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
CHOCOLATE TEMPERING MACHINES

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Chocolate Machines



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chocomatic CTM 10

Continuous Tempering Machine Model Chocomatic CTM 10

Αυτόματος στρωτήρας σοκολάτας με τεχνολογία μπέν-μαρί για το λιώσιμο και στρώσιμο με ψυκτικό κύκλωμα.

Ο κάδος διαθέτει χωρητικότητα 10 kg και είναι εξοπλισμένος με αναδευτήρα.

Ο στρωτήρας διαθέτει επίσης θερμαινόμενο δονούμενο τραπέζι, πεντάλ ελέγχου της ροής της σοκολάτας και διάφορα άλλα χρήσιμα αξεσουάρ όπως καλούπι γέμισης των φορμών.

Η μηχανή παράγει σοκολατάκια σε φόρμες, κεράσματα, πλάκες σοκολάτας, πασχαλινά αυγά κ.α.

Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαιν-μαρί όπου λιώνει την σοκολάτα στους βαθμούς που έχουν οριστεί και την αναδεύει σωστά για την αποφυγή δημιουργίας φυσαλίδων.

Στο επόμενο βήμα η σοκολάτα ρέει συνεχώς μέσα σε έναν θερμαινόμενο σωλήνα με προορισμό τον κοχλία όπου εκεί πραγματοποιείται το στρώσιμο, με την ψύξη να σταθεροποιεί και γαλακτοματοποιεί τα στερεά και το βούτυρο κακάο για να μην του επιτρέψει να βγεί στην επιφάνεια και να ασπρίσει την σοκολάτα.

Με την διαδικασία του στρωσίματος έχουμε σαν αποτέλεσμα να έχουμε γυαλιστερή όψη, λεία υφή, και την σοκολάτα να διατηρείται περισσότερο καιρό σε σωστή κατάσταση.



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chocomatic CTM 10

Continuous Tempering Machine Model Chocomatic CTM 10

Chocomatic CTM10 is an automatic tempering machine with bain-marie technology for melting and tempering with a cooling circuit.

Its bin has got a capacity of 10kg and it is also equipped with a stirrer.

The tempering machine has also got a heated vibrating table, a pedal to control the flow of the chocolate and various other useful accessories like a filling mould.

The machine manufactures chocolate candies in moulds, treats, chocolate bars, Easter eggs, etc.

The machine can process chocolate with bain-marie technology in which the chocolate melts in the temperature that has been set and it is stirred properly to prevent creating bubbles.

In the next step, the chocolate continuously flows in a heated tube that leads to the screw in which the tempering takes place, with the cooling to stabilize and to give a milky texture to the solids and the cocoa butter so as to prevent them from coming to the surface and whitening the chocolate.

With the tempering procedure, as a result, we have got a shiny look, a smooth texture and the chocolate is preserved in the right condition for more time.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Chocomatic CTM 10

Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	10
Ωριαία Παραγωγή:	Hourly production:	50 kg/h
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	2
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	60x80x160cm

HIGHLIGHTS

- Γρήγορο λιώσιμο και στρώσιμο της σοκολάτας.
- Quick melting and tempering of the chocolate
- Θερμαινόμενο τραπέζι δόνησης εύκολα αφαιρετό
- Heated vibrating table which can be easily removed
- Αφαιρετός κοχλίας σε 5 λεπτά για καθαρισμό και αλλαγή της σοκολάτας
- The screw can be removed in 5 minutes for cleaning and changing the chocolate.
- Προαιρετικά: Καλούπι γέμισης των φορμών
- Optionally : filling mould



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chocomatic CTM 15

Continuous Tempering Machine Model Chocomatic CTM 15

Αυτόματος στρωτήρας σοκολάτας με τεχνολογία μπέν-μαρί για το λιώσιμο και στρώσιμο με ψυκτικό κύκλωμα.

Ο κάδος διαθέτει χωρητικότητα 15 kg και είναι εξοπλισμένος με αναδευτήρα.

Ο στρωτήρας διαθέτει επίσης θερμαινόμενο δονούμενο τραπέζι, πεντάλ ελέγχου της ροής της σοκολάτας και διάφορα άλλα χρήσιμα αξεσουάρ όπως καλούπι γέμισης των φορμών.

Η μηχανή παράγει σοκολατάκια σε φόρμες, κεράσματα, πλάκες σοκολάτας, πασαχαλινά αυγά κ.α.

Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαιν-μαρί όπου λιώνει την σοκολάτα στους βαθμούς που έχουν οριστεί και την αναδύει σωστά για την αποφυγή δημιουργίας φυσαλίδων.

Στο επόμενο βήμα η σοκολάτα ρέει συνεχώς μέσα σε έναν θερμαινόμενο σωλήνα με προορισμό τον κοχλία όπου εκεί πραγματοποιείται το στρώσιμο, με την ψύξη να σταθεροποιεί και γαλακτοματοποιεί τα στερεά και το βούτυρο κακάο για να μην του επιτρέψει να βγει στην επιφάνεια και να ασπρίσει την σοκολάτα.

Με την διαδικασία του στρωσίματος έχουμε σαν αποτέλεσμα να έχουμε γυαλιστερή όψη, λεία υφή, και την σοκολάτα να διατηρείται περισσότερο καιρό σε σωστή κατάσταση.

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 μέσω τεχνολογίας PLC όπου ελέγχονται και προγραμματίζονται όλες οι λειτουργίες της μηχανής με αυτόματο τρόπο.



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chocomatic CTM 15

Continuous Tempering Machine Model Chocomatic CTM 15

Chocomatic CTM15 is an automatic tempering machine with bain-marie technology for melting and tempering with a cooling circuit.

Its bin has got a capacity of 15kg and it is also equipped with a stirrer.

The tempering machine has also got a heated vibrating table, a pedal to control the flow of the chocolate and various other useful accessories like a filling mould.

The machine manufactures chocolate candies in moulds, treats, chocolate bars, Easter eggs, etc.

The machine can process chocolate with bain-marie technology in which the chocolate melts in the temperature that has been set and it is stirred properly to prevent creating bubbles. In the next step, the chocolate continuously flows in a heated tube that leads to the screw in which the tempering takes place, with the cooling to stabilize and to give a milky texture to the solids and the cocoa butter so as to prevent them from coming to the surface and whitening the chocolate.

With the tempering procedure, as a result, we have got a shiny look, a smooth texture and the chocolate is preserved in the right condition for more time.

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



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Chocomatic CTM 15

Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	15
Ωριαία Παραγωγή:	Hourly production:	69 kg/h
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	2,5
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	60x80x160 cm

HIGHLIGHTS

- Γρήγορο λιώσιμο και στρώσιμο της σοκολάτας.
- Quick melting and tempering of the chocolate
- Θερμαινόμενο τραπέζι δόνησης εύκολα αφαιρετό
- Heated vibrating table which can be easily removed
- Αφαιρετός κοχλίας σε 5 λεπτά για καθαρισμό και αλλαγή της σοκολάτας
- The screw can be removed in 5 minutes for cleaning and changing the chocolate.
- Προαιρετικά: Καλούπι γέμισης των φορμών
- Optionally : filling mould



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chomatic CTM 25

Continuous Tempering Machine Model Chomatic CTM 25

Αυτόματος στρωτήρας σοκολάτας με τεχνολογία μπέν-μαρί για το λυώσιμο και στρώσιμο με ψυκτικό κύκλωμα.

Ο κάδος διαθέτει χωρητικότητα 25 kg και είναι εξοπλισμένος με αναδευτήρα.

Ο στρωτήρας διαθέτει επίσης θερμαινόμενο δονούμενο τραπέζι, πεντάλ ελέγχου της ροής της σοκολάτας και διάφορα άλλα χρήσιμα αξεσουάρ όπως καλούπι γέμισης των φορμών.

Η μηχανή παράγει σοκολατάκια σε φόρμες, κεράσματα, πλάκες σοκολάτας, πασχαλινά αυγά κ.α. Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαιν-μαρί όπου λιώνει την σοκολάτα στους βαθμούς που έχουν οριστεί και την αναδύει σωστά για την αποφυγή δημιουργίας φυσαλίδων.

Στο επόμενο βήμα η σοκολάτα ρέει συνεχώς μέσα σε έναν θερμαινόμενο σωλήνα με προορισμό τον κοχλία όπου εκεί πραγματοποιείται το στρώσιμο, με την ψύξη να σταθεροποιεί και γαλακτοματοποιεί τα στερεά και το βούτηρο κακάο για να μην του επιτρέψει να βγεί στην επιφάνεια και να ασπρίσει την σοκολάτα.

Με την διαδικασία του στρωσίματος έχουμε σαν αποτέλεσμα να έχουμε γυαλιστερή όψη, λεία υφή, και την σοκολάτα να διατηρείται περισσότερο καιρό σε σωστή κατάσταση. 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 μέσω τεχνολογίας PLC όπου ελέγχονται και προγραμματίζονται όλες οι λειτουργίες της μηχανής με αυτόματο τρόπο.

Μπορεί επίσης με την προσθήκη του ιμάντα επικάλυψης R300 να μετατρέπεται σε επικαλύπτική μηχανή για την παραγωγή προϊόντων επικαλυμένων με σοκολάτα.



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chomatic CTM 25

Continuous Tempering Machine Model Chomatic CTM 25

Chomatic CTM 25 is an automatic tempering machine with bain-marie technology for melting and tempering with a cooling circuit.

Its bin has got a capacity of 25kg and it is also equipped with a stirrer.

The tempering machine has also got a heated vibrating table, a pedal to control the flow of the chocolate and various other useful accessories like a filling mould.

The machine manufactures chocolate candies in moulds, treats, chocolate bars, Easter eggs, etc.

The machine can process chocolate with bain-marie technology in which the chocolate melts in the temperature that has been set and it is stirred properly to prevent creating bubbles.

In the next step, the chocolate continuously flows in a heated tube that leads to the screw in which the tempering takes place, with the cooling to stabilize and to give a milky texture to the solids and the cocoa butter so as to prevent them from coming to the surface and whitening the chocolate.

With the tempering procedure, as a result, we have got a shiny look, a smooth texture and the chocolate is preserved in the right condition for more time.

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

Also, by adding an enrobing conveyor R300 it can turn into an enrobing machine for the manufacture of products covered with chocolate.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Chocomatic CTM 25

Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	25
Ωριαία Παραγωγή:	Hourly production:	90 kg/h
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	3,2
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	60x80x160 cm

HIGHLIGHTS

- Γρήγορο λιώσιμο και στρώσιμο της σοκολάτας.
- Quick melting and tempering of the chocolate
- Θερμαινόμενο τραπέζι δόνησης εύκολα αφαιρετό
- Heated vibrating table which can be easily removed

- Αφαιρετός κοχλίας σε 5 λεπτά για καθαρισμό και αλλαγή της σοκολάτας
- The screw can be removed in 5 minutes for cleaning and changing the chocolate.

- Προαιρετικά: Καλούπι γέμισης των φορμών
- Optionally : filling mould



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision CTM 35 Continuous Tempering Machine Model Chocovision CTM 35

Αυτόματος στρωτήρας σοκολάτας με τεχνολογία μπέν-μαρί για το λιώσιμο και στρώσιμο με ψυκτικό κύκλωμα.

Ο κάδος διαθέτει χωρητικότητα 35 kg και είναι εξοπλισμένος με αναδευτήρα.

Ο στρωτήρας διαθέτει επίσης θερμαινόμενο δονούμενο τραπέζι, πεντάλ ελέγχου της ροής της σοκολάτας και διάφορα άλλα χρήσιμα αξεσουάρ όπως καλούπι γέμισης των φορμών.

Η μηχανή παράγει σοκολατάκια σε φόρμες, κεράσματα, πλάκες σοκολάτας, πασχάλινά αυγά κ.α.

Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαιν-μαρί όπου λιώνει την σοκολάτα στους βαθμούς που έχουν οριστεί και την αναδευεί σωστά για την αποφυγή δημιουργίας φυσαλίδων.

Στο επόμενο βήμα η σοκολάτα ρέει συνεχώς μέσα σε έναν θερμαινόμενο σωλήνα με προορισμό τον κοχλία όπου εκεί πραγματοποιείται το στρώσιμο, με την ψύξη να σταθεροποιεί και γαλακτοματοποιεί τα στερεά και το βούτυρο κακάο για να μην του επιτρέψει να βγεί στην επιφάνεια και να ασπρίσει την σοκολάτα.

Με την διαδικασία του στρωσίματος έχουμε σαν αποτέλεσμα να έχουμε γυαλιστερή όψη, λεία υφή, και την σοκολάτα να διατηρείται περισσότερο καιρό σε σωστή κατάσταση.

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 μέσω τεχνολογίας PLC όπου ελέγχονται και προγραμματίζονται όλες οι λειτουργίες της μηχανής με αυτόματο τρόπο.

Μπορεί επίσης με την προσθήκη του μάντα επικάλυψης R300 να μετατρέπεται σε επικαλύπτική μηχανή για την παραγωγή προϊόντων επικαλυμμένων με σοκολάτα.



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision CTM 35 Continuous Tempering Machine Model Chocovision CTM 35

Chocomatic CTM 35 is an automatic tempering machine with bain-marie technology for melting and tempering with a cooling circuit.

Its bin has got a capacity of 35kg and it is also equipped with a stirrer.

The tempering machine has also got a heated vibrating table, a pedal to control the flow of the chocolate and various other useful accessories like a filling mould.

The machine manufactures chocolate candies in moulds, treats, chocolate bars, Easter eggs, etc.

The machine can process chocolate with bain-marie technology in which the chocolate melts in the temperature that has been set and it is stirred properly to prevent creating bubbles.

In the next step, the chocolate continuously flows in a heated tube that leads to the screw in which the tempering takes place, with the cooling to stabilize and to give a milky texture to the solids and the cocoa butter so as to prevent them from coming to the surface and whitening the chocolate.

With the tempering procedure, as a result, we have got a shiny look, a smooth texture and the chocolate is preserved in the right condition for more time.

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

Also, by adding an enrobing conveyor R300 it can turn into an enrobing machine for the manufacture of products covered with chocolate.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Chomatic CTM 35

Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	35
Ωριαία Παραγωγή:	Hourly production:	170 kg/h
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	3,5
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	65x85x160cm

HIGHLIGHTS

- Γρήγορο λιώσιμο και στρώσιμο της σοκολάτας.
- Quick melting and tempering of the chocolate
- Θερμαινόμενο τραπέζι δόνησης εύκολα αφαιρετό
- Heated vibrating table which can be easily removed
- Αφαιρετός κοχλίας σε 5 λεπτά για καθαρισμό και αλλαγή της σοκολάτας
- The screw can be removed in 5 minutes for cleaning and changing the chocolate.
- Προαιρετικά: Καλούπι γέμισης των φορμών
- Optionally : filling mould



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chomatic CTM 50

Continuous Tempering Machine Model Chomatic CTM 50

Αυτόματος στρωτήρας σοκολάτας με τεχνολογία μπέν-μαρί για το λυώσιμο και στρώσιμο με ψυκτικό κύκλωμα. Ο κάδος διαθέτει χωρητικότητα 50 kg και είναι εξοπλισμένος με αναδευτήρα. Ο στρωτήρας διαθέτει επίσης θερμαινόμενο δονούμενο τραπέζι, πεντάλ ελέγχου της ροής της σοκολάτας και διάφορα άλλα χρήσιμα αξεσουάρ όπως καλούπι γέμισης των φορμών. Η μηχανή παράγει σοκολατάκια σε φόρμες, κεράσματα, πλάκες σοκολάτας, πασχαλινά αυγά κ.α.

Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαιν-μαρί όπου λιώνει την σοκολάτα στους βαθμούς που έχουν οριστεί και την αναδεύει σωστά για την αποφυγή δημιουργίας φυσαλίδων. Στο επόμενο βήμα η σοκολάτα ρέει συνεχώς μέσα σε έναν θερμαινόμενο σωλήνα με προορισμό τον κοχλία όπου εκεί πραγματοποιείται το στρώσιμο, με την ψύξη να σταθεροποιεί και γαλακτοματοποιεί τα στερεά και το βούτυρο κακάο για να μην του επιτρέψει να βγεί στην επιφάνεια και να ασπρίσει την σοκολάτα. Με την διαδικασία του στρωσίματος έχουμε σαν αποτέλεσμα να έχουμε γυαλιστερή όψη, λεία υφή, και την σοκολάτα να διατηρείται περισσότερο καιρό σε σωστή κατάσταση. 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 μέσω τεχνολογίας PLC όπου ελέγχονται και προγραμματίζονται όλες οι λειτουργίες της μηχανής με αυτόματο τρόπο.

Μπορεί επίσης με την προσθήκη του ιμάντα επικάλυψης R300 να μετατρέπεται σε επικαλύπτική μηχανή για την παραγωγή προϊόντων επικαλυμμένων με σοκολάτα.



Στρωτήρας Σοκολάτας Μοντέλο Chomatic CTM 50

Continuous Tempering Machine Model Chomatic CTM 50

Chomatic CTM 50 is an automatic tempering machine with bain-marie technology for melting and tempering with a cooling circuit.

Its bin has got a capacity of 50kg and it is also equipped with a stirrer.

The tempering machine has also got a heated vibrating table, a pedal to control the flow of the chocolate and various other useful accessories like a filling mould.

The machine manufactures chocolate candies in moulds, treats, chocolate bars, Easter eggs, etc.

The machine can process chocolate with bain-marie technology in which the chocolate melts in the temperature that has been set and it is stirred properly to prevent creating bubbles.

In the next step, the chocolate continuously flows in a heated tube that leads to the screw in which the tempering takes place, with the cooling to stabilize and to give a milky texture to the solids and the cocoa butter so as to prevent them from coming to the surface and whitening the chocolate.

With the tempering procedure, as a result, we have got a shiny look, a smooth texture and the chocolate is preserved in the right condition for more time.

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

Also, by adding an enrobing conveyor R300 it can turn into an enrobing machine for the manufacture of products covered with chocolate.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Chocomatic CTM 50

Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	50
Ωριαία Παραγωγή:	Hourly production:	166 kg/h
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	4
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	70x90x160 cm

HIGHLIGHTS

- Γρήγορο λιώσιμο και στρώσιμο της σοκολάτας.
- Quick melting and tempering of the chocolate
- Θερμαινόμενο τραπέζι δόνησης εύκολα αφαιρετό
- Heated vibrating table which can be easily removed
- Αφαιρετός κοχλίας σε 5 λεπτά για καθαρισμό και αλλαγή της σοκολάτας
- The screw can be removed in 5 minutes for cleaning and changing the chocolate.
- Προαιρετικά: Καλούπι γέμισης των φορμών
- Optionally : filling mould



We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

