

www.inconeq.gr



ΕΠΙΚΑΛΥΠΤΙΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

CHOCOLATE ENROBING MACHINE

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Chocolate Machines



Επικαλυπτική Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision EX 25

Chocolate Enrobing Machine Model Chocovision EX 25

Η αυτόματη επικαλυπτική μηχανή σοκολάτας EX 25 είναι μοντέλο για μικρά και μεσαία εργαστήρια επεξεργασίας της σοκολάτας, Ζαχαροπλαστεία και Σοκολατερί.

Μπορεί να λειτουργεί σαν στρωτήρας για την παραγωγή προϊόντων σε φόρμες όπως σοκολατάκια και κεράσματα, ή με την προσθήκη του μάντα επικάλυψης R300 να μετατρέπεται σε επικαλύπτική μηχανή για την παραγωγή προϊόντων επικαλυμμένων με σοκολάτα.

Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαίν-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.



Επικαλυπτική Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision EX 25

Chocolate Enrobing Machine Model Chocovision EX 25

The automatic chocolate enrobing machine EX 25 is a model suitable for small and medium-sized chocolate processing workshops, confectioneries and chocolate shops.

It can function as a tempering machine for the manufacture of products in moulds like chocolate candies and treats, or by adding an enrobing conveyor R300 it can turn into an enrobing machine for the manufacture of products covered with chocolate.

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.



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

TECHNICAL SPECIFICATION

Chocovision EX 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
- Το τραπέζι επικάλυψης είναι αυτόνομο σύστημα, απομακρύνεται με ρόδες για ευκολία στην μεταφορά και το πλύσιμο
- The enrobing table is an autonomous system and it is removed with wheels for convenience in transfer and in washing
- Δοσομετρικός μηχανισμός με ρύθμιση ποσότητας μέσω της οθόνης αφής για εύκολο γέμισμα των φορμών.
- Measuring mechanism with quantity setting through the touch screen for filling the moulds easily



Επικαλυπτική Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision EX 35

Chocolate Enrobing Machine Model Chocovision EX 35

Η αυτόματη επικαλυπτική μηχανή σοκολάτας EX 35 είναι μοντέλο για μικρά και μεσαία εργαστήρια επεξεργασίας της σοκολάτας, Ζαχαροπλαστεία και Σοκολατερί.

Μπορεί να λειτουργεί σαν στρωτήρας για την παραγωγή προϊόντων σε φόρμες όπως σοκολατάκια και κεράσματα, ή με την προσθήκη του ιμάντα επικάλυψης R300 να μετατρέπεται σε επικαλύπτική μηχανή για την παραγωγή προϊόντων επικαλυμμένων με σοκολάτα.

Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαίν-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.



Επικαλυπτική Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision EX 35

Chocolate Enrobing Machine Model Chocovision EX 35

The automatic chocolate enrobing machine EX 35 is a model suitable for small and medium-sized chocolate processing workshops, confectioneries and chocolate shops.

It can function as a tempering machine for the manufacture of products in moulds like chocolate candies and treats, or by adding an enrobing conveyor R300 it can turn into an enrobing machine for the manufacture of products covered with chocolate.

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

Chocovision EX 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
- Το τραπέζι επικάλυψης είναι αυτόνομο σύστημα, απομακρύνεται με ρόδες για ευκολία στην μεταφορά και το πλύσιμο
- The enrobing table is an autonomous system and it is removed with wheels for convenience in transfer and in washing
- Δοσομετρικός μηχανισμός με ρύθμιση ποσότητας μέσω της οθόνης αφής για εύκολο γέμισμα των φόρμών.
- Measuring mechanism with quantity setting through the touch screen for filling the moulds easily



Επικαλυπτική Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision EX 50 Chocolate Enrobing Machine Model Chocovision EX 50

Η αυτόματη επικαλυπτική μηχανή σοκολάτας EX 50 είναι μοντέλο για μεγάλα εργαστήρια Ζαχαροπλαστικής, μεγάλες Σοκολατερί, βιοτεχνίες & εργοστάσια που παράγουν σοκολατάκια και κεράσματα η επικαλύπτουν με σοκολάτα προϊόντα.

Μπορεί να λειτουργεί σαν στρωτήρας για την παραγωγή προϊόντων σε φόρμες όπως σοκολατάκια και κεράσματα, ή με την προσθήκη του ιμάντα επικάλυψης R300 να μετατρέπεται σε επικαλυπτική μηχανή για την παραγωγή προϊόντων επικαλυμμένων με σοκολάτα.

Η μηχανή επεξεργάζεται την σοκολάτα με τεχνολογία μπαίν-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 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.



Επικαλυπτική Σοκολάτας Μοντέλο Chocovision EX 50 Chocolate Enrobing Machine Model Chocovision EX 50

The automatic chocolate enrobing machine EX 50 is a model suitable for big pastry-making workshops, big chocolate shops, crafts and factories which manufacture chocolate candies and treats or cover products with chocolate.

It can function as a tempering machine for the manufacture of products in moulds like chocolate candies and treats, or by adding an enrobing conveyor R300 it can turn into an enrobing machine for the manufacture of products covered with chocolate.

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

Chocovision EX 50

Χωρητικότητα Κάδου (kg):	Tank capacity (kg):	50
Ωριαία Παραγωγή:	Hourly production:	200 kg/h
Ισχύς (kw):	Installed power (kw):	4
Τάση:	Power supply:	400/50/3ph
Διαστάσεις:	Dimensions:	70x90x160cm

HIGHLIGHTS

- Γρήγορο λιώσιμο και στρώσιμο της σοκολάτας.
- Quick melting and tempering of the chocolate
- Το τραπέζι επικάλυψης είναι αυτόνομο σύστημα, απομακρύνεται με ρόδες για ευκολία στην μεταφορά και το πλύσιμο
- The enrobing table is an autonomous system and it is removed with wheels for convenience in transfer and in washing
- Δοσομετρικός μηχανισμός με ρύθμιση ποσότητας μέσω της οθόνης αφής για εύκολο γέμισμα των φόρμών.
- Measuring mechanism with quantity setting through the touch screen for filling the moulds easily



We Provide Technology

44 Chr.Lada str.
Athens 12132

Tel.: +30 210 5746040

info@inconeq.gr
www.inconeq.gr

