

## Descriptif/équipement des **enrobeuses LCM ATC** (**T**empérage en **C**ontinu **A**utomatisé) avec nouvelle **commande PLC et écran tactile 10"**

Grâce au tempérage continu entièrement automatisé, le chocolat est nouvellement tempéré à chaque passage. Le chocolat non utilisé à la sortie du tube de coulée retourne dans la cuve de chocolat et est une nouvelle fois décristallisé et tempéré. Cela signifie que, même après des heures d'utilisation, le chocolat tempéré de cette manière présente une excellente cristallisation, une viscosité et un brillant impressionnants. Et cela garantit une meilleure durée de conservation (stockage) des produits.

Il n'y a pas de sur-cristallisation de la couverture, des tests constants en laboratoire chez des fabricants de chocolat renommés nous le garantissent.

Les tempéreuses LCM offrent de plus une grande flexibilité en ce qui concerne le changement de type de chocolat. Le nettoyage est facile. Les cuves de chocolat y compris le système de tuyaux intérieurs peuvent être lavés avec de l'eau chaude.

Le réservoir est rempli directement à partir du tube de coulée avec du chocolat tempéré, ainsi le tapis d'enrobage peut être retiré et nettoyé facilement.

## **Descriptif et équipement sur les enrobeuses ATC**

- Commande PLC avec écran en verre 10" pour une utilisation confortable et un guidage par menu.
- Carte mémoire interchangeable pour un confort de changements de programme ou correction d'erreur.
- Fonction veille – Augmentation de la température dans la cuve et enclenchement par intermittence de l'agitateur afin d'assurer une parfaite décristallisation pendant la pause de travail.
- Différentes températures et valeurs de réglage (recettes, produits) sont librement programmables.
- Machine équipée de prises pour l'ajout ultérieur d'une table vibrante ou d'une tête doseuse.
- Chauffage sous cloche réglable et ventilé pour une répartition uniforme de la chaleur.
- Démarrage progressif de l'agitateur par un variateur de vitesse. Les composants mécaniques sont moins sollicités donc durée de vie prolongée.
- Arrêt automatique unitaire des circuits de chauffe dépendants du volume de remplissage.
- Le chocolat solide est dissous sur une période d'environ 4 heures.
- Le chocolat liquide peut être rechargé constamment en petites quantités égales.
- Le tapis d'entrée (ou de pose) de 40cm est débrayable par une simple commande manuelle et indépendant du tapis d'enrobage.
- Le tapis (ou grille) d'enrobage d'une longueur totale de 1,4 mètre se retire et se nettoie facilement, lavable en lave-vaisselle.
- Dispositif d'enrobage partiel inclus.
- Goulotte réglable en hauteur jusqu'à 10 cm.
- Soufflerie avec filtre – hauteur, inclinaison et puissance réglables pour souffler l'excédent de chocolat après enrobage.
- Conduit de soufflerie amovible et réglable en hauteur jusqu'à 10 cm.
- Capot transparent en plexi en deux parties avec charnières pour ouverture vers le haut.
- Indication du niveau "Min-Max" avec possibilité de connexion d'un fondoir pour un remplissage automatisé grâce à une pompe externe.
- Tube de coulée pivotant réglable en hauteur et démontable pour le nettoyage.
- Contrôle électronique de la température avec réglage au 1/10°C pour le chauffage et le refroidissement.
- Système de chauffe par contact garantissant une régulation des températures très précise.
- Système de refroidissement pour la cristallisation dans la partie inférieure de la machine.
- Le tapis d'enrobage et de pose, la soufflerie et le coupe-queue ont chacun leur propre moteur ce qui permet des réglages de vitesse séparés.
- Tapis de sortie avec rouleau de papier à accrocher – longueur 1,6 mètre.
- Commande Start/Stop du déroulement (manuel ou automatique) du papier pour une utilisation optimale du papier.
- Disjoncteur différentiel selon DIN VDE 0100-100 pour la sécurité des personnes.
- Bâti complet de la machine en acier inoxydable, mobile sur roulettes.