



TÚNEL DE RESFRIAMENTO LINEAR - STTRL

O Equipamento tem a finalidade de acelerar o processo de cristalização do chocolate através da recirculação do ar frio, também pode ser utilizado para o resfriamento do recheio de biscoitos e doces em barras.



MISTURADOR RIBBON BLENDER - STMRB

Equipamento utilizado para mistura de ingredientes, no processo de fabricação de barras de cereais, doces em barras e etc.



SILO DE ARMAZENAGEM

Este equipamento tem a finalidade de armazenar e abastecer de cereal o dosador volumétrico.

DOSADOR VOLUMETRICO

Este equipamento tem a finalidade de dosar a quantidade de ingredientes sólidos que serão misturados com o xarope de glicose.

MISTURADOR CONTINUO

Este equipamento é responsável em misturar os ingredientes sólidos com o xarope de glicose de forma contínua ele abastece o cilindro formador de tapete.



CILINDRO FORMADOR E CALIBRADOR DE MASSA

Este equipamento foi desenvolvido para a formação e calibração de um tapete contínuo podendo ser utilizados para diferentes tipos de massas, mantendo sua espessura e seu peso.

CORTE LONGITUDINAL

Este tem a finalidade através de suas facas circulares de separar em tiras longitudinais o tapete de massa após sair do túnel de resfriamento.

MESA EXTENSORA

Este equipamento foi desenvolvido para separar as tiras cortadas e preparar para o corte transversal.

GUILHOTINA TRANSVERSAL

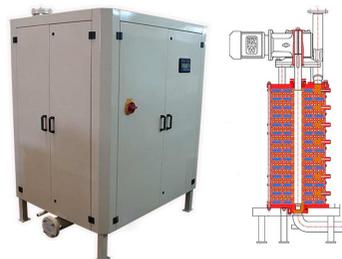
Este é responsável em determinar o tamanho do comprimento do produto através do corte transversal das tiras.



LINHA DE COBERTURA DE CHOCOLATE

A linha de cobertura de chocolate é composta basicamente por três principais equipamentos: Temperadeira de chocolate, responsável pelo fornecimento do chocolate, a Cobrideira de chocolate utilizada para banhar o produto com chocolate e o Túnel de resfriamento usado para a cristalização do chocolate

Com larguras úteis de: 220mm - ate - 1.300mm



TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE - STLA-300/2000

O Equipamento tem a finalidade de temperar o chocolate, isto é pré-cristalizar a gordura da manteiga de cacau contida no chocolate o que provoca a aceleração da cristalização total do produto, aumentando seu brilho e a vida útil do produto final. Composta por disco de temperagem distribuídos em três zonas distintas aquecimento, temperagem e homogeneização do chocolate.

Capacidade de temperagem de: 300kg/h - ate - 2000kg/h



COBRIDEIRA DE CHOCOLATE STCCA - 620 / 1300

O Equipamento tem a finalidade de banhar com chocolate executando coberturas totais ou parciais ou fundo do produto, com um funcionamento totalmente automático este equipamento foi desenvolvido para atender grandes produções de cobertura.

Com larguras úteis de: 620mm - ate - 1.300mm



TÚNEL DE RESFRIAMENTO LINEAR PARA ALTA PRODUÇÃO - STTRL 620mm / 2.000mm

O Equipamento tem a finalidade de acelerar o processo de cristalização do chocolate através da recirculação do ar frio, também pode ser utilizado para o resfriamento do recheio de biscoitos e doces



PRENSA PARA VULCANIZAÇÃO DE ESTEIRA - STPVE

Este equipamento foi desenvolvido para a vulcanização de esteira transportadoras de lonas em PU ou PVC.