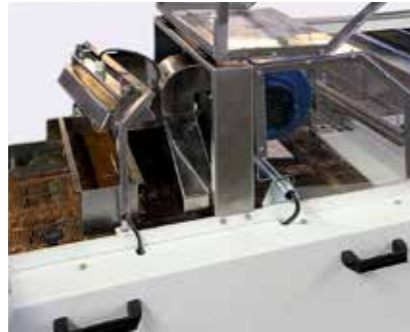


COBRIDEIRA DE CHOCOLATE



As Cobrideiras STARTEC estão disponíveis em larguras de 280 a 820 mm.

Uma máquina cobrideira de chocolate é inserida na linha de produção de todas as fábricas ou indústrias do setor, para que a cobertura dos itens produzidos seja realizada de forma mais ágil, com menor desperdício de ingredientes e maior padronização.

Aplicável à produção de bombons, doces, alfajores, pães de mel e ainda de barras de cereais, que demandam a deposição de coberturas como chocolates ou similares.

As Cobrideiras STARTEC podem realizar a cobertura total envolvendo todo o doce ou parcialmente aos lados ou mesmo a parte de baixo (cobertura de fundo).

A Linha de Cobertura STARTEC integra todas as etapas necessárias para a tempera e alimentação do chocolate até a completa cristalização do produto, deixando-o pronto para a embalagem.

Reúne as vantagens de cada componente em um único projeto cuidadosamente dimensionado obtendo a máxima eficiência em produção e qualidade.

É composta de:

- TEMPERADEIRA DE CHOCOLATE STLA
- COBRIDEIRA DE CHOCOLATE
- TÚNEL DE RESFRIAMENTO



LINHA DE COBERTURA



Soluções para Chocolates

- ★ **Temperadeiras**
Com a finalidade de temperar o chocolate, faz a pré-cristalização da gordura de manteiga de cacau acelerando a cristalização total aumentando o brilho e vida útil do produto.
- ★ **Tanques de derretimento e armazenagem**
Empregados para derreter e armazenar chocolates ou gorduras com capacidades entre 100 e 10.000 Kg.
- ★ **Cobrideiras**
Totalmente automática e com várias larguras disponíveis, realiza a cobertura total, parcial ou em fundo do produto. Desenvolvida para atender produções em grande escala.
- ★ **Moldeadora Rotativa**
Ideal para produção de bombons ou doces em barras, podem extrusar cordões de massa contínua.
- ★ **Centrífuga para Corpos Ocos**
Destinados à produção de ovos de páscoa ou similares que possuam corpos ocos.
- ★ **Túneis de Resfriamento**
Promovem a aceleração do processo de resfriamento pela recirculação de ar frio. Pode ser aplicada a diversos produtos

Soluções para Doces em Barras

- ★ **Misturadores**
Podem ser fabricados em modelos horizontais; contínuos e Ribbon Bender. São fundamentais para uma mistura homogênea dos ingredientes.
- ★ **Dosadores Volumétricos**
Realiza dosagens precisas da quantidade de ingredientes sólidos a integrar o xarope de glicose.
- ★ **Cilindros Formadores e Calibradores**
Desenvolvido para a formação e calibração de um tapete contínuo podendo ser utilizado para diferentes tipos de massas.
- ★ **Estações de Corte**
Promovem o fatiamento do tapete em barras precisamente cortadas. É composta de equipamentos para cortes longitudinais e transversais através de discos e guilhotinas.

TÚNEL DE RESFRIAMENTO

Os túneis de resfriamento são importantes para a produção de diversos itens na indústria alimentícia como chocolates e doces. Assim como todos os equipamentos da linha de produção os túneis de resfriamento devem ser dimensionados de acordo com a necessidade e com os objetivos de sua empresa. A STARTEC desenvolve equipamentos sob medida para um melhor

Produtividade garantida

Gerando eficiência na produção, os túneis de resfriamento automatizam o processo final da produção de doces e chocolates e deixam cada item pronto para ser embalado. Um doce que passa por túneis programados de maneira correta e com o funcionamento adequado, sem problemas na configuração e calibragem, é um doce mais firme, com melhor cristalização e muito mais resistente ao calor.



Versatilidade

Empregado em praticamente todos os itens alimentícios com etapas a quente, os túneis de resfriamento podem ser aplicados a vários tipos de produtos realizando com eficiência o resfriamento proporcionando o acabamento exigido com a máxima qualidade e alto nível de padronização.

barras de chocolate
barras caramelizadas

trufas
bombons

doces tradicionais
biscoitos cobertos

Aplicações Diversas

- ★ **Transportadores**
Para as mais diversas necessidades, projetamos e construímos sistemas transportadores de vários tipos conforme as especificações de cada cliente.
- ★ **Bandeja vibratória**
Projetada para eliminar bolhas de ar dentro de formas de produtos moldados.
- ★ **Aplicador polvilhador**
Realiza o polvilhamento de farinhas ou similares sobre os produtos.
- ★ **Prensas para vulcanização**
Dispositivo para promover a vulcanização de lonas em Poliuretano ou PVC.

Garantia de Qualidade e Segurança



1 ano de garantia



Atendimento aos Requisitos de Segurança