

TEMPÉREUSE – ENROBEUSE – MOULEUSE

CRYSTAL

305 RS5



CAPACITÉ: 60 kg

**TEMPÉRAGE CONTINU À
3 PHASES
AVEC CRISTALLISATION
PERMANENTE**

**Enrobeuse CRYSTAL 305 RS5
Avec transporteur de sortie papier**



Écran tactile

LES AVANTAGES

- ⊕ Tempérage avec recristallisation totale continue
- ⊕ Mode économique
- ⊕ Zone d'égouttage rallongée
- ⊕ Ventilateur sur rail amovible
- ⊕ Pilotage par écran tactile
- ⊕ Départ différé

PRODUCTION



Chocolat tempéré: 140 kg/h



Bonbons enrobés: 160 kg/j



Découvrir en vidéo



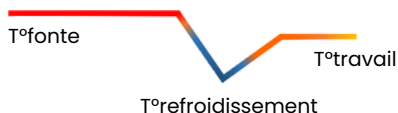
FONCTIONNEMENT

La CRYSTAL 305 RS5 est équipée du procédé exclusif « SAVY GOISEAU » de tempérage en continu TCR. En permanence, le chocolat est réchauffé et recristallisé afin d'avoir une couverture toujours au point, d'une grande fluidité et de travailler toute la journée. En 30 minutes, la CRYSTAL 305 RS5 est opérationnelle pour 8 heures de travail ou plus.

FONTE

Le fondoir d'une capacité de 60 kg est équipé d'un brasseur et d'une grille de filtrante chauffante.

La température est contrôlée par un régulateur électronique. Le brasseur est facilement démontable pour le nettoyage. La cuve est équipée de deux détections de niveau pour effectuer le remplissage.



TEMPÉRAGE

La pompe filtrante à débit variable pousse la couverture dans 2 cylindres tempéreurs à surfaces raclées. Le premier pour le refroidissement «Zone1» est à 2 étages de froid, descente à 32 à 33° puis ajustement à la température programmée. Le froid est géré par 2 groupes indépendants. Le deuxième cylindre «Zone 2 » réchauffe à la température finale. La couverture a ainsi effectué une courbe de cristallisation précise et complète.

ENROBAGE

Le transporteur amovible est composé d'une grille d'entrée débrayable pour la dépose des intérieurs, une grille d'enrobage équipée de 2 bacs, d'un rouleau encreur pour le pied des intérieurs, d'un dispositif de plonger pour le partiel, de deux systèmes de tapotages réglables en intensité et d'un coupe queue chauffant tournant à grande vitesse réglable en inclinaison. La goulotte peut être réglée en hauteur, les volets permettent d'ajuster l'épaisseur des 2 voiles de couverture. Le ventilateur est réglable en hauteur et en débit. La vitesse du transporteur est variable. La vitesse de la pompe à chocolat est variable sur 3 débits différents.

MODE ISO



Une fois le tempérage effectué, les cristaux stables sont maintenus grâce au système **ISOTHERM**. Avec sa gestion intelligente du tempérage, le groupe de froid et les éléments chauffants se coupent automatiquement. En autonomie, il maintient la couverture chocolat fluide et parfaitement tempérée. Les avantages:

- Réduction de la consommation d'électricité durant le travail
- La machine émet moins de chaleur dans le laboratoire
- L'usage du groupe de froid et des corps de chauffe est rationalisé de façon à étendre leur durée de vie

ÉQUIPEMENTS

- Transporteur d'enrobage avec grille d'entrée débrayable
- Système d'enrobage partiel
- Ramasse déchets sous grille de chargement
- Infrarouge démontable
- Pédale marche/ arrêt transporteur
- Goulotte de chargement
- Détection de niveau chocolat
- Vanne de vidange
- Pistolet chauffant
- Triple système de filtration

OPTIONS:

- Table vibrante chauffante
- Transporteur et bâti truffes
- TRANSMOULEUR pour moulage avec tête de dosage pneumatique
- Idéale avec tunnel de froid



INFOS TECHNIQUES

Modèle	305 RS5
Capacité	60 kg
Tension	400V tri
Puissance	3000 W  7000 W
Larg.de grille	300 mm
Largeur	1120 mm
Profondeur	865 mm
Hauteur	1520 mm
Vitesse de la grille	0.5 à 4m / min
Poids	290 kg