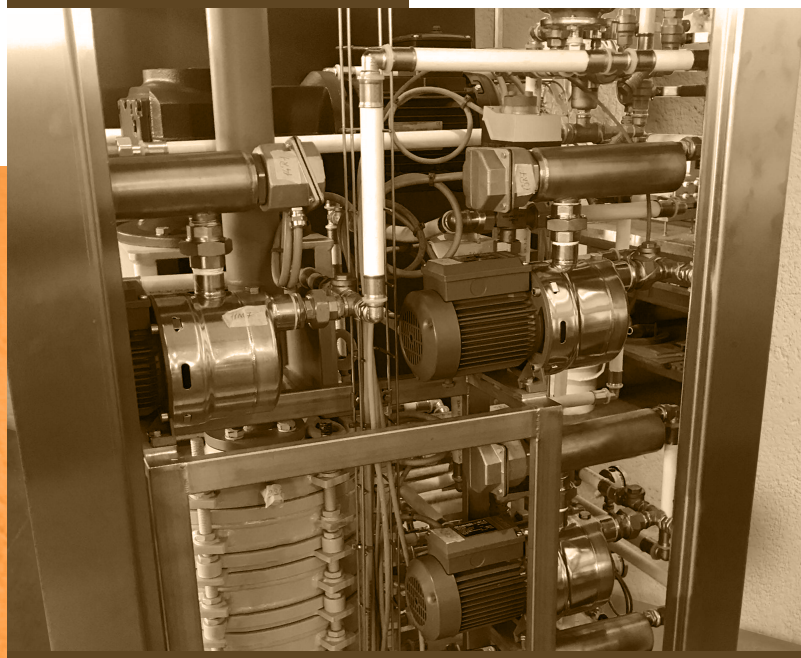
FECOATEC



TEMPERULTRA

TEMPERADORA DE CHOCOLATE

Capacidad de 100 kg/h a 2.000 kg/h

TEMPERULTRA TEMPERADORA DE CHOCOLATE

info@fecoatec.com
www.fecoatec.com
+(34) 91 603 94 52

C/HIERRO 6, NAVE 1. Polígono Industrial Sur
CP 28770 COLMENAR VIEJO (MADRID) SPAIN

FECOATEC

¿QUIÉNES SOMOS?

FECOATEC es una empresa fundada en el año 2000 en Madrid (España) por ingenieros cualificados, con gran experiencia en la industria alimentaria, especialmente en los sectores de confitería y chocolate.
Nuestros clientes son desde pequeñas y medianas empresas hasta las mayores multinacionales del sector.

Los proyectos a medida, la calidad técnica de las obras y la constante evolución de la tecnología nos permitieron alcanzar una posición notable en el mercado.

Nuestra estructura empresarial centrada en la tecnología nos permite ofrecer excelentes soluciones técnicas a precios competitivos.

Todos los equipos que se muestran están diseñados / fabricados por FECOATEC.

FECOATEC

www.fecoatec.com info@fecoatec.com +(34) 91 603 94 52

FECOATEC

TEMPERULTRA
TEMPERADORA DE CHOCOLATE

¿QUÉ ES TEMPERULTRA?

¿QUÉ ES TEMPERULTRA?

La temperadora de chocolate TEMPERULTRA, diseñada y fabricada por FECOATEC, es una máquina completamente automática para el correcto temperado de chocolate, o tratamiento térmico de compounds o grasas alimentarias.

Es de tipo vertical, con platos para el intercambio térmico.

Es destacable la alta eficiencia de la máquina en el intercambio térmico, debido a un novedoso diseño de los agitadores y del preciso control térmico sobre el chocolate.

Fácilmente accesible por todos los lados para labores de mantenimiento y limpieza.

Todos los parámetros de la máquina son ajustables desde la pantalla táctil HMI integrada en la misma.

Es la solución ideal para el correcto temperado de todo tipo de chocolates, tales como chocolate negro, chocolate con leche o chocolate blanco.

Es idónea para el atemperado de grasas o compounds, típicamente cuando se requiere enfriarlas desde el punto de origen al punto de destino.

Desde pequeñas producciones a grandes producciones, los modelos disponibles son:

TEMPERULTRA 100: 100 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 200: 200 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 300: 300 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 500: 500 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 750: 750 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 1000: 1.000 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 1250: 1.250 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 1500: 1.500 kg/h de chocolate.
TEMPERULTRA 2000: 2.000 kg/h de chocolate.

TEMPERULTRA
TEMPERADORA DE CHOCOLATE

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- Diseño higiénico, todas las partes de la máquina son fácilmente accesibles al estar cubiertas por paneles de cerramiento desmontables.
- Chasis, paneles de cerramiento y cuadro eléctrico fabricado en acero inoxidable.
- Construcción muy robusta. Mantenimiento muy reducido.
- Excelentes tolerancias de fabricación, lo que permite una gran eficiencia en el coeficiente de intercambio térmico al existir una tolerancia muy pequeña entre los agitadores y los platos fijos.

- Agitadores internos de producto, con novedoso diseño de FECOATEC, garantiza una alta turbulencia en la superficie de intercambio térmico así como una reducción en el espesor de la capa límite, mejorando el intercambio térmico.
- El agitador es accionado mediante un motorreductor de alta eficiencia IE3, accionado desde la parte superior de la máquina para fácil acceso y mantenimiento.
- Área de intercambio térmico sobredimensionada. El agua de enfriamiento necesaria puede tener una temperatura de hasta 15ºC a la entrada, debido a la gran eficiencia de la máquina.

TEMPERULTRA
TEMPERADORA DE CHOCOLATE

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- El número de etapas de enfriamiento, cada una con su circuito de enfriamiento independiente, y temperatura ajustable, es definido según la capacidad de la máquina.
- Etapa final de recalentamiento, con circuito de agua independiente, equipado con resistencia eléctrica.
- Cada zona de enfriamiento/calentamiento de la máquina, tiene su circuito de agua independiente, incluyendo bomba y válvula de control modulante 3 vías.

- Circuito interno de agua realizado en PP, para evitar corrosiones.
- Grado de temperado constante, incluso con variaciones de caudal o temperatura de chocolate, debido al preciso control de temperatura PID de las diferentes etapas de enfriamiento/calentamiento.
- La TEMPERULTRA, cuando no está en modo producción, está en modo calentamiento (a unos 45ºC habitualmente), manteniendo todas las zonas calientes.

CARACTERISTICAS OPCIONALES:

- **DEPOSITO DE CHOCOLATE Y BOMBAS.** Depósitos de chocolate, de múltiples capacidades totalmente fabricados en acero inoxidable. Con camisa de calentamiento, agitador de ancora de baja velocidad, cuadro eléctrico de control. Se puede suministrar con bombas de chocolate, con camisa de calentamiento, y cierre lubricado, ejecución higiénica.

- **DESCRISTALIZADOR DE CHOCOLATE.** El descristalizador de chocolate es un intercambiador de calor tipo carcasa-multitubo, situado en la tubería de retorno de chocolate desde el punto de consumo al depósito pulmón, en el que el chocolate es calentado a unos 45ºC para la destrucción de los cristales antes de temperar el chocolate de nuevo. Sin mantenimiento.

- **SISTEMAS DE FILTRACIÓN.** Es posible instalar sistemas de filtración de chocolate, tanto estáticos, como filtros auto limpiantes. Con doble camisa de calentamiento.

- **FILTRO MAGNÉTICO.** Diseñado acorde al caudal de chocolate. Con imanes de neodimio protegidos en tubos de acero inoxidable. Diseño higiénico, fácilmente desmontables. Pueden ser combinados con filtro estático.

- **TAMICES VIBRANTES.** Para la separación de partículas no deseadas típicamente instalado sobre el depósito pulmón que alimenta la temperadora, en el retorno de chocolate. Filtra el chocolate antes de introducirlo en la temperadora.

- **DESCRISTALIZADOR INTEGRADO (DIS).** El descristalizador integrado (DIS), está integrado en la propia temperadora, siendo la primera etapa que se encuentra el chocolate a su paso por la misma, en la que es calentado hasta aprox 45ºC. Al incorporar el DIS en la temperadora TEMPERULTRA, no es necesario el descristalizador de chocolate externo.

- **CIP**. Para una limpieza interior de la temperadora, o cuando se realiza un cambio de chocolate, es necesario una limpieza interior. Para ello el dispositivo CIP, consta de un depósito con bomba sobre ruedas, con juego de válvulas y las mangueras de conexión necesarias. De este modo el medio de limpieza (grasa), es recirculado a través de la temperadora y reutilizado, produciendo muy poco desperdicio.

- **ENFRIADOR DE AGUA.** En caso de que no haya disponibilidad de agua fría en fábrica donde se encuentra la temperadora instalada, es posible suministrar un enfriador de agua externo para alimentarla, diseñado de acuerdo con los requerimientos de agua fría/glicol de la temperadora instalada.

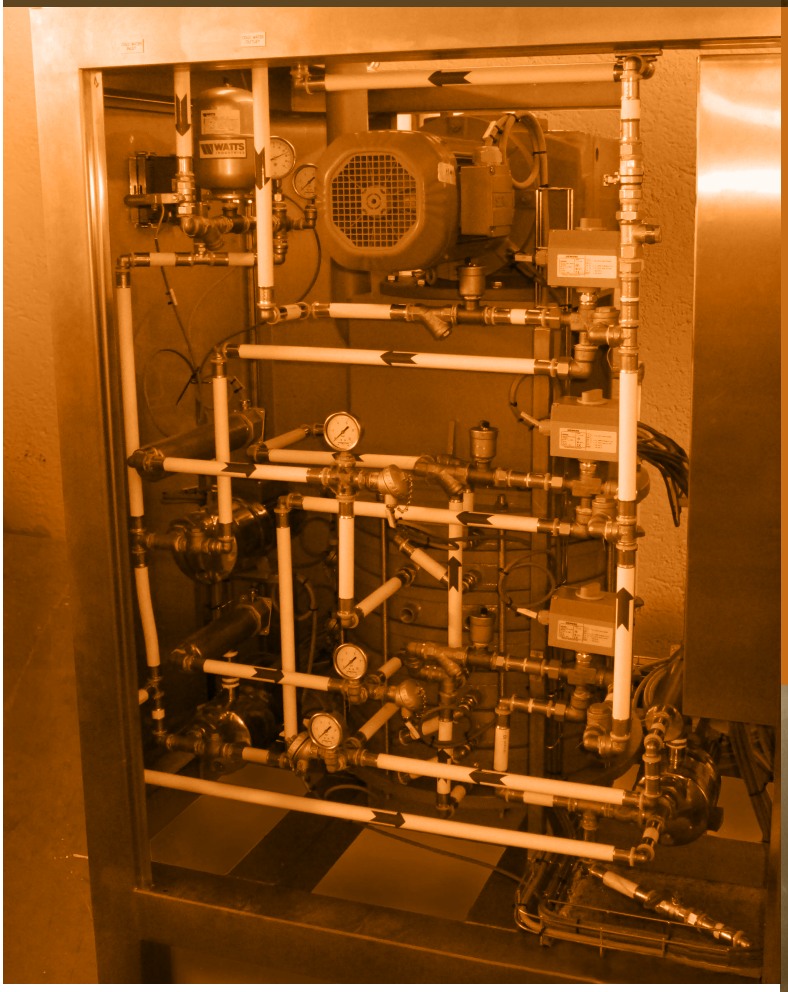
PRODUCTOS REALIZADOS CON TEMPERULTRA

Chocolate Para Bañado

Decoradora De Hilos

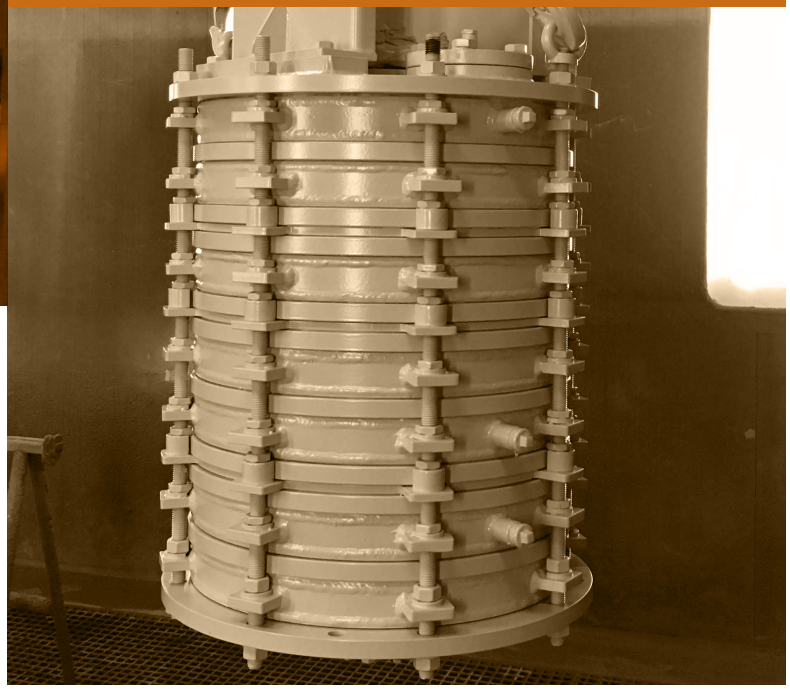
Productos Moldeados De Cholocale

Chocolate Para Grageado



TEMPERULTRA

TEMPERADORA DE CHOCOLATE



Tel: +(34) 91 603 94 52
info@fecoatec.com
www.fecoatec.com

C/HIERRO 6, NAVE 1.
Polígono Industrial Sur
CP 28770 COLMENAR VIEJO (MADRID) SPAIN

FECOATEC