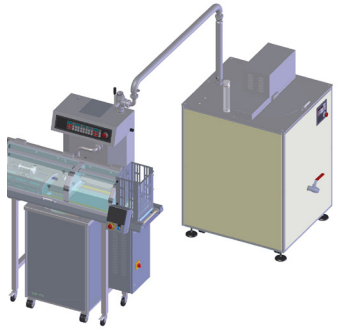


GAMI

CHOCOLATE
equipment

TANK DI SCIOGLIMENTO E TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO | MELTING TANKS AND COOLING TUNNELS
RÉSERVOIR DE FUSION ET TUNNEL DE REFOUDDISSEMENT | TANQUE DE FUSION Y TUNEL DE REFRIGERACION






I tank di scioglimento sono progettati per sciogliere grandi quantità di cioccolato usato poi per alimentare temperatrici o ricoprifici. All'interno della vasca un mescolatore mantiene il cioccolato fluido ed omogeneo.

Al fine di rispettare le proprietà organolettiche del cioccolato, il riscaldamento è affidato ad un sistema a bagnomaria, controllato da termoregolatore.


Il tank può essere dotato di un sistema per trasportare il cioccolato fino alle macchine a cui è destinato. Per fare questo è necessario un tank dotato di coclea e delle tubazioni ad intercapedine riscaldata.

TANK




The melting tanks are suitable for melting and maintaining fluid large quantities of chocolate which will be later used to feed tempering or enrobing machines.

A stirrer inside the bowl keeps the chocolate fluid and even.




In order to keep the chocolate organoleptic characteristics unaltered, heating is achieved by bain-marie, controlled by a thermo-regulator.

The tank can be equipped with a system for transferring the chocolate to the machines that need to be filled through heated double-chamber pipes.




This system requires a tank with helix screw.




Les cuves de fusion sont conçues pour faire fondre de grandes quantités de chocolat qui sont ensuite utilisées pour alimenter les machines de trempé ou d'enrobage.

Un mélangeur maintient le chocolat fluide et homogène à l'intérieur de la bouilloire. Pour respecter les propriétés organoleptiques du chocolat, le chauffage est confié à un système bain-marie contrôlé par un thermorégulateur.



La cuve peut être équipée d'un système de transport du chocolat vers les machines pour lesquelles il est prévu au moyen de tubes inter-espaces chauffés. Pour ce système, il est nécessaire d'avoir un réservoir équipé d'une vis.



Los tanques de fusión están diseñados para disolver grandes cantidades de chocolate utilizado a continuación, para alimentar a las templadoras o recubridoras. En el interior de la cuba un mezclador mantiene el chocolate fluido y homogéneo.

Con el fin de respetar las propiedades organolépticas del chocolate, la calefacción se confía a un sistema de baño maría, controlado por atemperadores.

La cuba puede equiparse con un sistema de transporte del chocolate a las máquinas a las que está destinado mediante tubos de cámara calentados. Para este sistema necesita un tanque equipado con un tornillo.



TS50
TS50C
TS50CE
TS100
TS100C

TS50 / TS50C

Capacità tank / Tank capacity:

Potenza / Power installed:

Voltaggio / Voltage:

Dimensioni / Dimensions TS50:

Dimensioni / Dimensions TS50C:

50 kg.

2,4 kW (with helix screw 2,8 kW)

230/400 V – 50 Hz

500x740x1050h mm

500x740x1220h mm

TS100 / TS100C

Capacità tank / Tank capacity:

Potenza / Power installed:

Voltaggio / Voltage:

Dimensioni / Dimensions TS100:

Dimensioni / Dimensions TS100C:

100 kg.

2,4 kW (with helix screw 2,8 kW)

230/400 V – 50 Hz

500x740x1050h mm

500x740x1220h mm

TS120
TS120C

Capacità tank / Tank capacity:

Potenza / Power installed:

Voltaggio / Voltage:

Dimensioni / Dimensions:

150 kg.

3,5 kW (with helix screw 3,9 kW)

230/400 V – 50 Hz

900x1150x1500h mm



TS250

TS250C

TS300

TS300C

TS400

TS400C

TS250 / TS250C

Capacità tank / Tank capacity:

Potenza / Power installed:

Voltaggio / Voltage:

Dimensioni / Dimensions:

250 kg.

3,8 kW (with helix screw 4,2 kW)

230/400 V – 50 Hz

900x1150x1600h mm

TS300 / TS300C

Capacità tank / Tank capacity:

Potenza / Power installed:

Voltaggio / Voltage:

Dimensioni / Dimensions:

300 kg.

4,0 kW (with helix screw 4,4 kW)

230/400 V – 50 Hz

1000x1250x1600h mm

TS400 / TS400C

Capacità tank / Tank capacity:

Potenza / Power installed:

Voltaggio / Voltage:

Dimensioni / Dimensions:

400 kg.

4,0 kW (with helix screw 4,4 kW)

230/400 V – 50 Hz

1000x1250x1600h mm



TR300-4: width 300mm | lenght: 4 mt
TR300-6: width 300mm | lenght: 6 mt
TR300-8: width 300mm | lenght: 8 mt
TR300-10: width 300mm | lenght: 10 mt
TR300-12: width 300mm | lenght: 12 mt

Speed / Velocità: from 0 to 2,1 mt/min.

TR400-6: width 400mm | lenght: 6 mt
TR400-8: width 400mm | lenght: 8 mt
TR400-10: width 400mm | lenght: 10 mt
TR400-12: width 400mm | lenght: 12 mt
TR400-14: width 400mm | lenght: 14 mt
TR400-16: width 400mm | lenght: 16 mt
TR400-18: width 400mm | lenght: 18 mt
TR400-20: width 400mm | lenght: 20 mt

Speed / Velocità: from 0 to 4 mt/min.
(excluded TR400-6)

TR600-8: width 400mm | lenght: 8 mt
TR600-10: width 400mm | lenght: 10 mt
TR600-12: width 400mm | lenght: 12 mt
TR600-14: width 400mm | lenght: 14 mt
TR600-16: width 400mm | lenght: 16 mt
TR600-18: width 400mm | lenght: 18 mt
TR600-20: width 400mm | lenght: 20 mt

Speed / Velocità: from 0 to 4 mt/min.



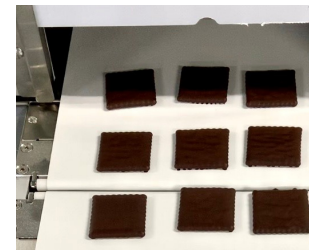
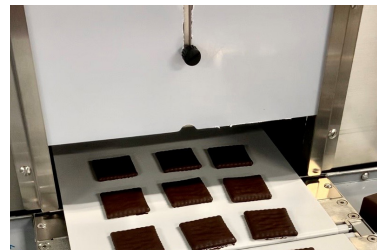
Utilizzati per ottenere una perfetta asciugatura di prodotti ricoperti. Il raffreddamento avviene tramite ricircolo di aria ad anello controllato da scheda elettronica. Il gruppo di raffreddamento, di limitata potenza, controlla anche l'umidità per ottenere un ottimo risultato finale.

La velocità di avanzamento del nastro è regolabile.

I tunnel sono disponibili in diverse lunghezze, a seconda delle necessità dell'utilizzatore.

Ogni 6 metri di tunnel viene aggiunto un gruppo di raffreddamento indipendente e termoregolato che rende possibile l'impostazione di diverse temperature. Altezza massima del prodotto 70mm, altezze diverse su richiesta.

TUNNEL



This cooling tunnel is used to obtain a perfect drying of enrobed products.

The cooling process is performed by a cooled air loop controlled by an electronic board.

A low power cooling unit controls humidity in order to obtain an excellent final result.

The belt feed speed is adjustable.

The maximum height of products is 70 mm, higher upon request.

The tunnels are available in different lengths, according to the user's needs.

An independent and thermo-regulated cooling unit is placed every 6 metres along the tunnel, so that different temperatures can be set. Maximum height of the product 70mm, different height on request.

Les tunnel de refroidissement sont utilisés pour obtenir un séchage parfait des produits enrobés.

Le refroidissement se produit par le biais d'une circulation en boucle de l'air à anneau contrôlé par une carte électronique.

Le groupe de refroidissement, à la puissance limitée, contrôle également l'humidité afin d'obtenir un résultat final optimal.

Les tunnels sont disponibles en différentes longueurs selon les besoins de l'utilisateur.

Tous les 6 mètres de tunnel, un groupe de refroidissement indépendant avec un thermostat est ajouté. Il est donc possible de programmer des températures différentes. Tandis que la hauteur maximale des produits à refroidir est 70 mm.

Utilizados para obtener un secado perfecto de productos cubiertos. El enfriamiento se realiza mediante recirculación de aire con anillo controlado por tarjeta electrónica. El grupo de enfriamiento, de potencia limitada, controla también la humedad para obtener un óptimo resultado final. La velocidad de avance de la cinta es ajustable. Los túneles están disponibles en diferentes longitudes, según las necesidades del usuario. Cada seis metros de túnel se añade un grupo de refrigeración independiente y termoregulado que permite el ajuste de diferentes temperaturas.

Altura máxima del producto 70mm, diferentes alturas a petición.



GAMI

pro BAKE Inc.
Ph: (330) 425-4427 2057 E.
Aurora Rd. Twinsburg, Ohio
44087 www.probake.com