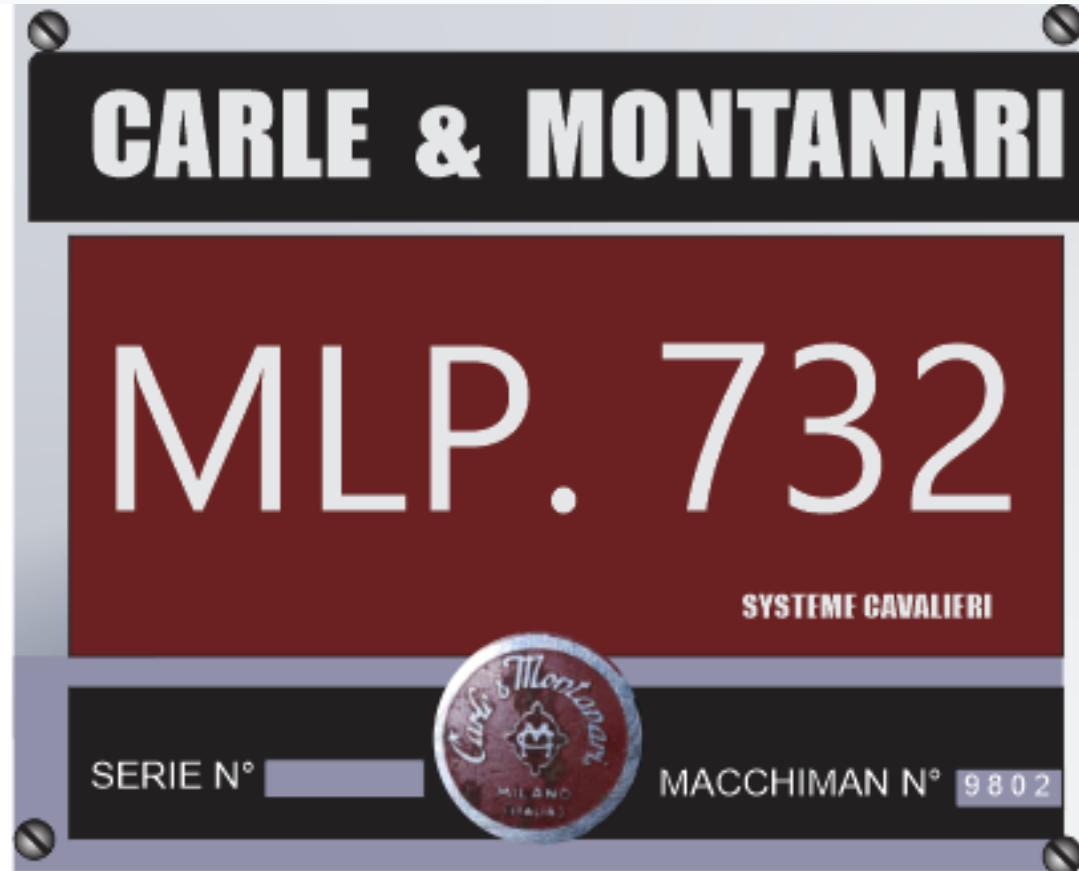
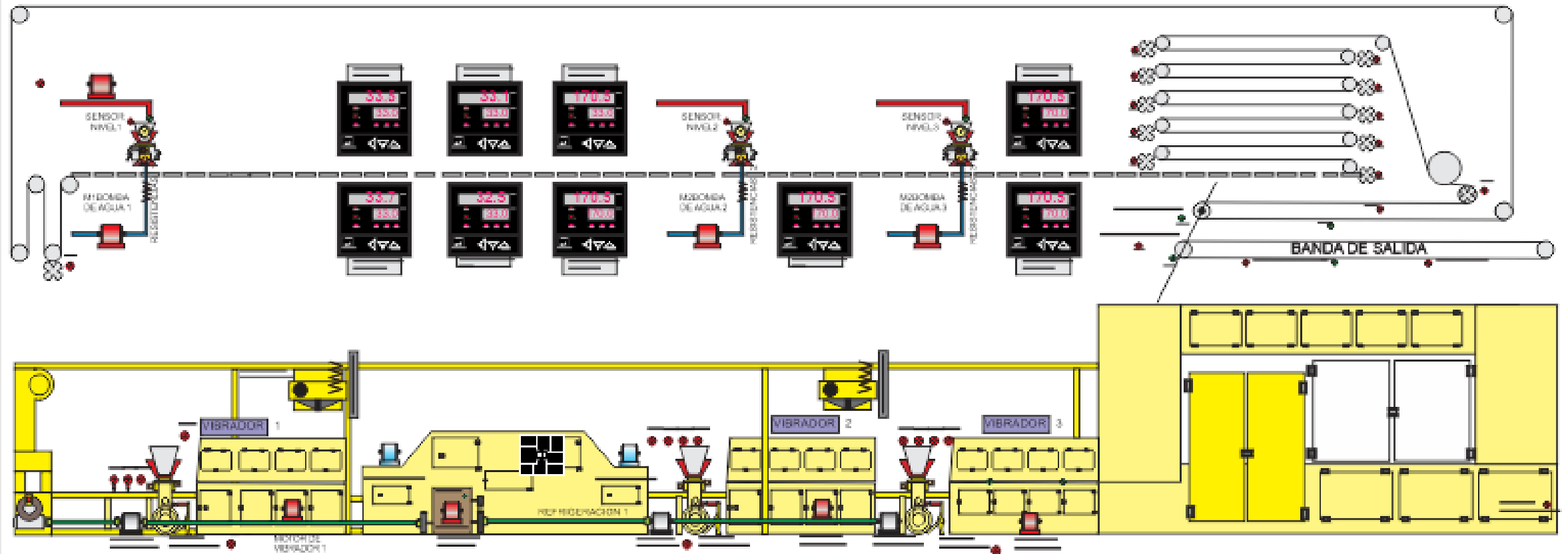


Línea de Moldeo de chocolate

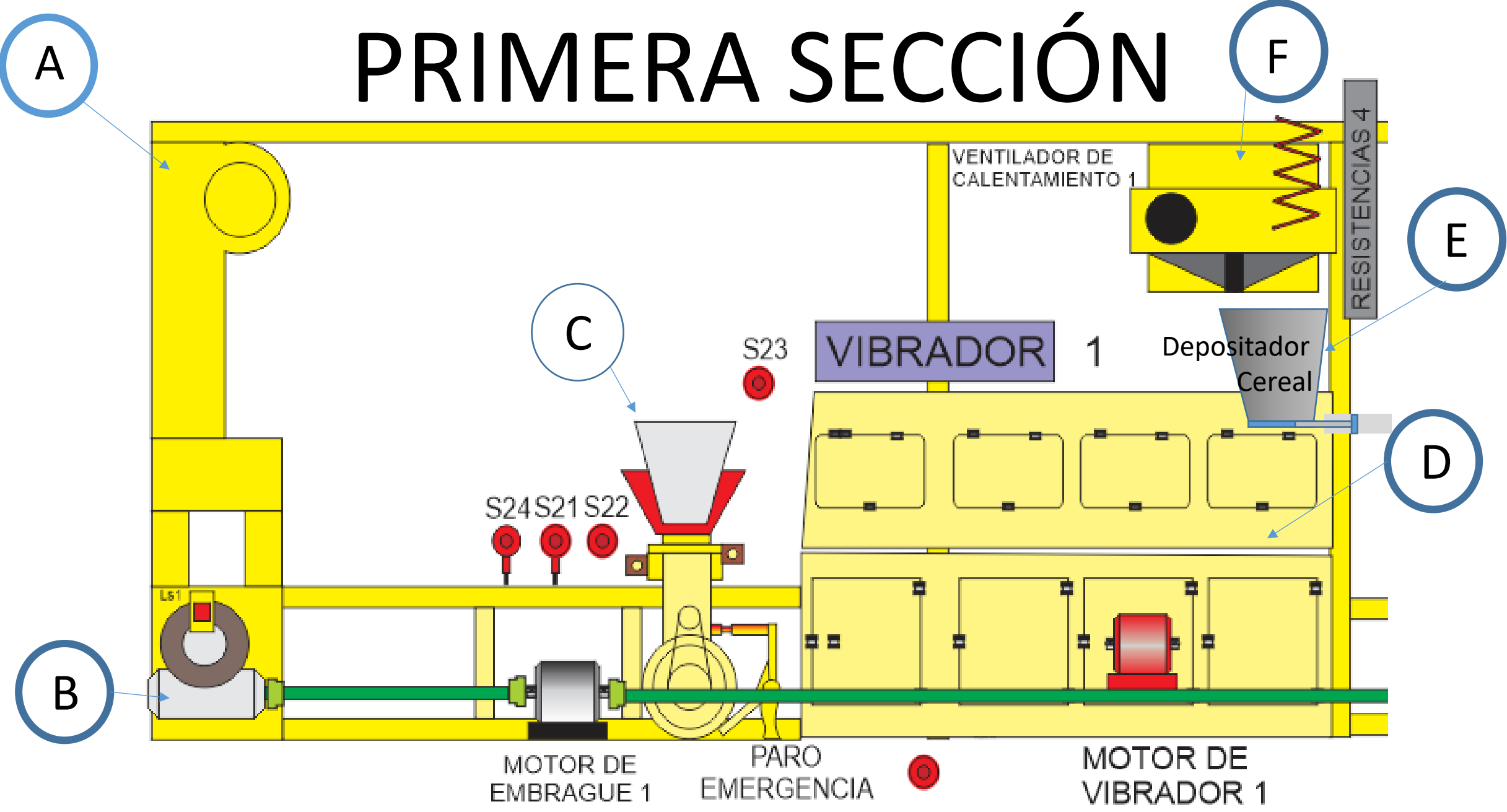


CARLE & MONTANARI MLP 732 SYSTEME CAVALIERI 9802

KV MIL



PRIMERA SECCIÓN



A Cadena transportadora de moldes ID PSA (Mold Conveyor Chain)

B Mecanismo de seguridad Fusible ID PSB (Fuse safety mechanism stuck)

C Tolva depositadora de chocolate #1 ID PSC (Chocolate depositing Hopper # 1)

D Zona de vibración # 1 ID PSD (Vibration zone # 1)

E Tolva depositadora de Cereal # 1 ID PSE (Grain depositing Hopper # 1)

F Temperador de moldes (Resistencias) ID PSF (Mold temperer resistors)

PRIMERA SECCIÓN A,B,C.



Este es el inicio del circuito para el moldeo de chocolate. El cual se alimenta a través moldes.

Función: Depositar el chocolate (Molde) con posibilidad de ajustar el gramaje y además se integro un dispositivo de dosificación de un cereal potenciado.

Dimensiones:

Largo: 4.33 mts.

Ancho total 1.90 mts.

Alto: 2.70 mts

Ejemplo: Chocophone, Chocoipod bite, Pod, Suizo, mini suizo Pen drive , animalitos, etc.

PRIMERA SECCIÓN D,E,F.



Función: Distribuir el chocolate a todo el molde por medio de vibración y dosificar el cereal potenciado para su posterior enfriamiento .

Dimensiones:

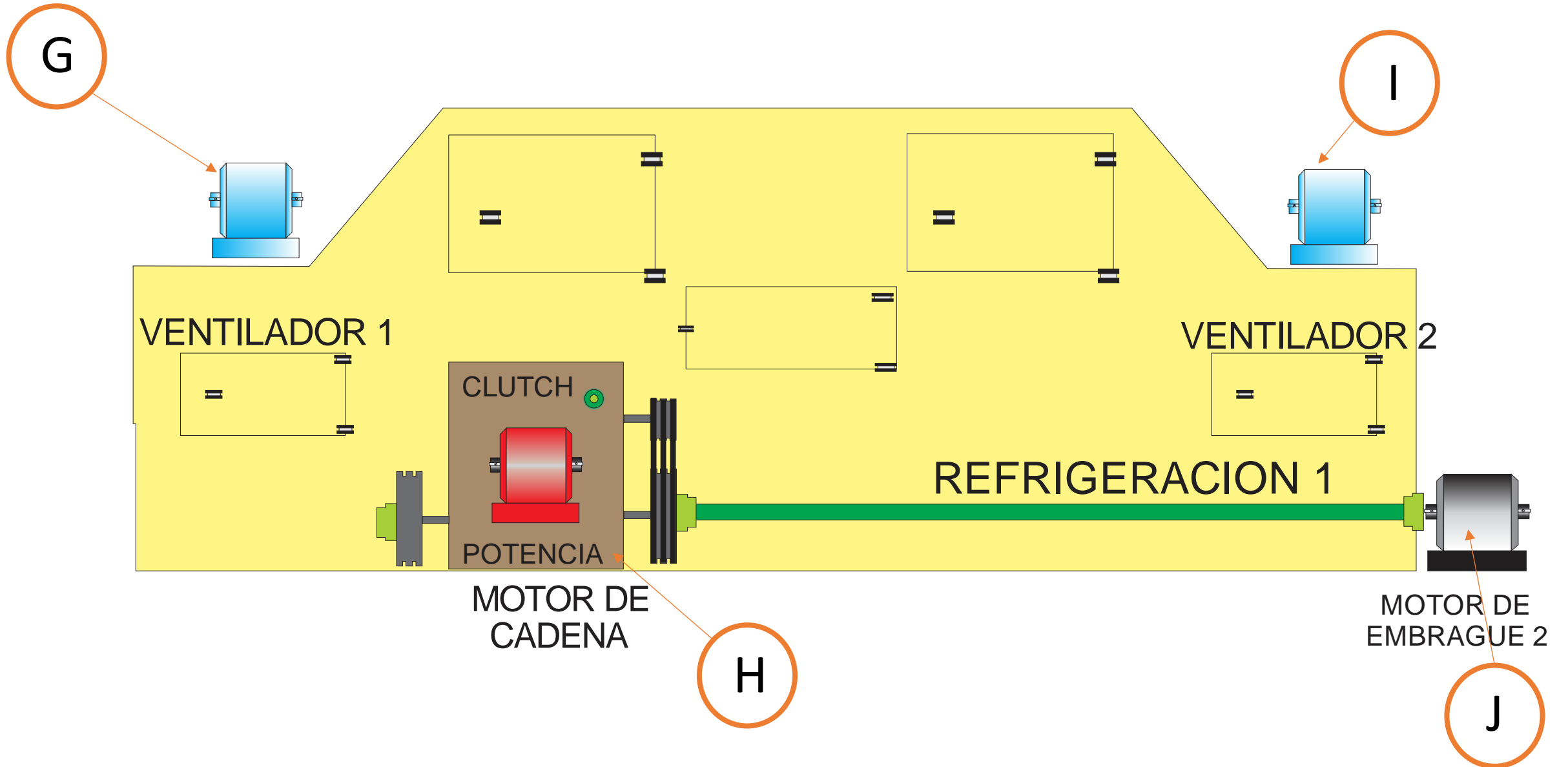
Largo: 4.11 mts.

Ancho total 1.90 mts.

Alto: 3.00 mts

Esta sección cuenta con un temperador de moldes por calentamiento de aire por medio de resistencia y se adaptó un sistema de dosificación automático de cereal potenciado

SEGUNDA SECCIÓN



G

Difusor de aire frio #1 (Ventilador) ID SSG (Cold air diffuser # 1 with Fan)

H

Motor principal de tracción 10 H.P ID SSH (Main traction motor 10 h.p)

I

Difusor de aire frio #2 (Ventilador) ID SSI (Cold air diffuser # 2 with Fan)

J

Motor de embrague ID SSJ (Clutch motor)

SEGUNDA SECCIÓN G,H,I,J.



Función: Enfriar el chocolate y dar la tracción de arrastre de todo el sistema de moldeo.

Dimensiones:

Largo: 7.26 mts.

Ancho total 2.34 mts.

Alto: 2. 70 mts

Cuenta con sistema principal de arrastre(Motorreductor).

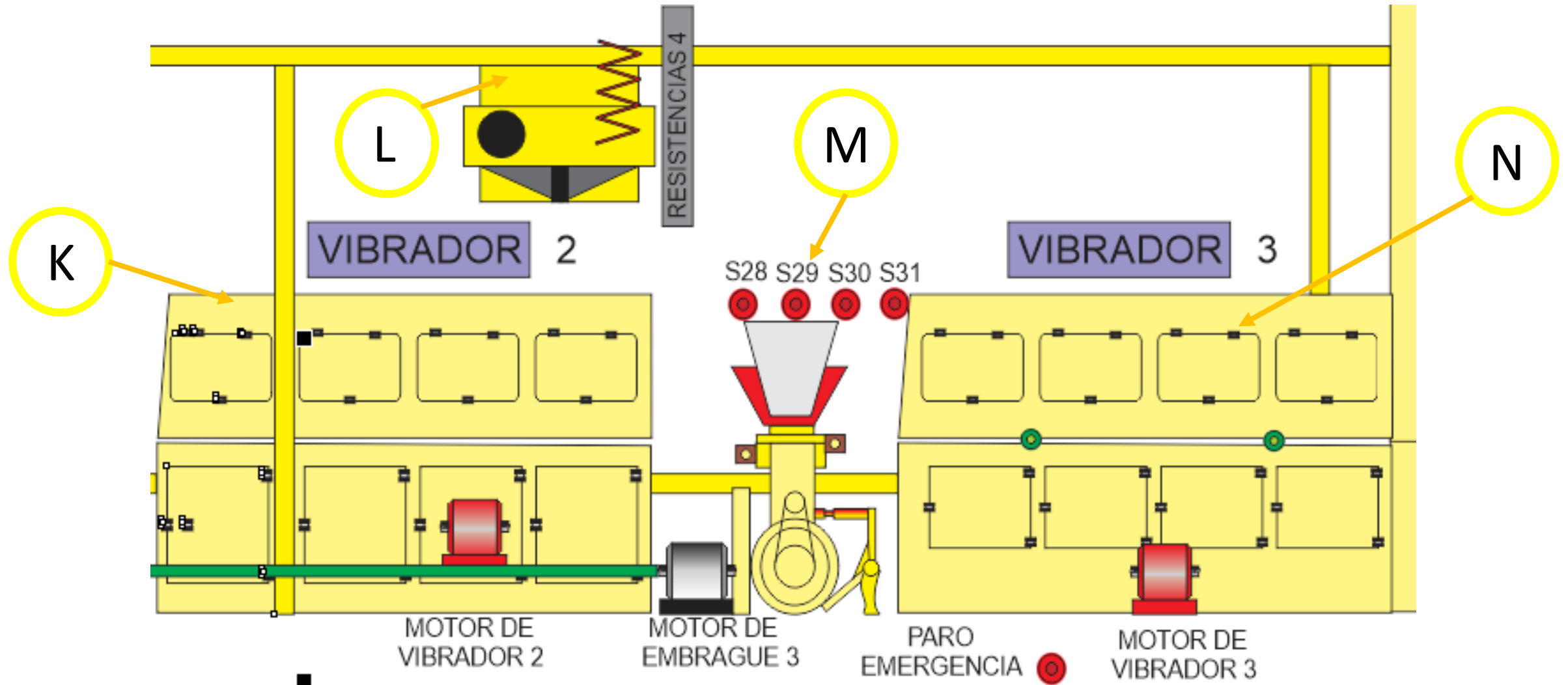
Motor de 10 h.p marca baldor
M3714T

208-230/ 460 volts

28-26 / 13 Amps

1725 r.p.m

TERCERA SECCIÓN



K **Zona de vibración # 2 ID TSD (Vibration zone # 2)**

L **Pre temperador de moldes (Resistencias) ID TSL (Mold pre-tempener resistors)**

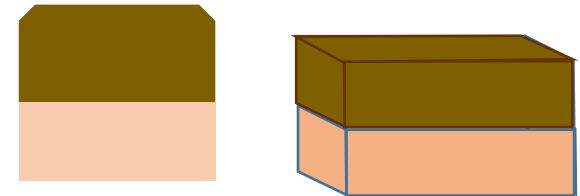
M **Tolva depositadora de chocolate #2 ID TSM (Chocolate depositing Hopper # 2)**

N **Zona de vibración # 3 ID TSN (Vibration zone # 3)**

TERCERA SECCIÓN K,L,M



Función: Depositar el chocolate (sobre la capa anterior) con posibilidad de ajustar el gramaje. Esto se usa para depositar otra capa de chocolate con otro color



Dimensiones:

Largo: 6.37 mts.

Ancho total 1.90 mts.

Alto: 3.00 mts

Cuenta con sistema principal de arrastre(Motorreductor).

TERCERA SECCIÓN “N”



Función: Vibración del chocolate del segundo deposito

Dimensiones:

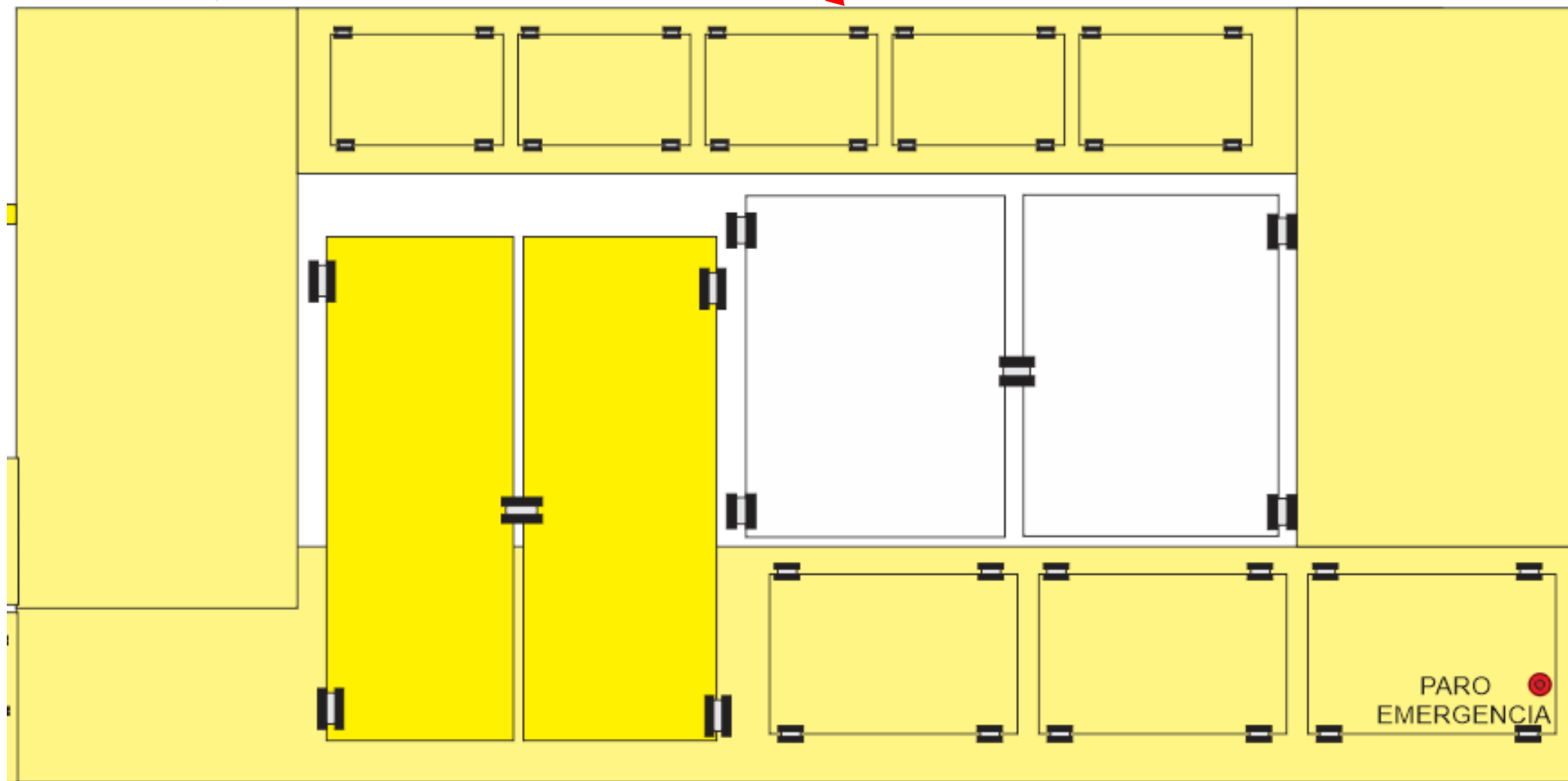
Largo: 13.22 mts.

Ancho total 1.90 mts.

Alto: 2. 70 mts

Este sección tiene la posibilidad de colocar un tercer depositador de chocolate para un producto de tres tipos de chocolate o un de dos .

CUARTA SECCIÓN 0



CUARTA SECCIÓN



Función: Solidificar el chocolate a través del túnel de refrigeración y desmoldarlo.

Dimensiones:

Largo: 14.55 mts.

Ancho total 2.28 mts.

Alto: 3.84 mts

Este proceso cuenta con un sistema de 9 vueltas para tener un mayor tiempo de residencia en el sistema de enfriamiento lo que permite bajar la temperatura del chocolate para poder ser desmoldado.

EQUIPO AUXILIAR

Función: Unidades condensadoras para enfriamiento de chocolate para su desmoldeo.

Dimensiones:
Largo: 8.70 mts.
Ancho total: 2.20 mts.
Alto: 2.20 mts.



CONDENSADORES

EQUIPO AUXILIAR

TABLERO DE CONTROL

Función: Controlar el funcionamiento de arranque y mantener las temperaturas adecuadas.

Dimensiones:

Largo: 1.81 mts.

Ancho total 1.12 mts.

Alto: 1.61 mts

Este tablero cuenta con una serie de botones que controlan el encendido y apagado de los sistemas de arrastre, enfriamiento, temperado, así como indicadores (sensores), temperatura, inductivos y foto eléctricos.



EQUIPO AUXILIAR

TANQUE DE DÍA



Función: Almacenar en tanque de día y romper los cristales (Descristalizador).

Dimensiones:

Alto: 4.15 mts.

Diámetro: 1.80 mts.

Este proceso cuenta con un sistema de descristalización lo que permite que el chocolate no se opaque.

EQUIPO AUXILIAR

Función: Fundir el chocolate para alimentar el tanque de día para su temperado y descristalizado.

Dimensiones:

Largo: 4.40 mts.

Ancho total: 2.20 mts.

Alto: 2.80 mts.



**TANQUE DE
FUSIÓN DE
CHOCOLATE # 1
CAPACIDAD 9,500 KG**

EQUIPO AUXILIAR



Función: Fundir el chocolate para alimentar el tanque de día para su temperado y descristalizado .

Dimensiones:

Largo:3.30 mts.

Ancho total: 1.85 mts.

Alto: 2.44 mts.

**TANQUE DE
FUSIÓN DE
CHOCOLATE # 2
CAPACIDAD 6,500 KG**

EQUIPO AUXILIAR



Función: Fundir el chocolate para alimentar el tanque de día para su temperado y descristalizado .

Dimensiones:

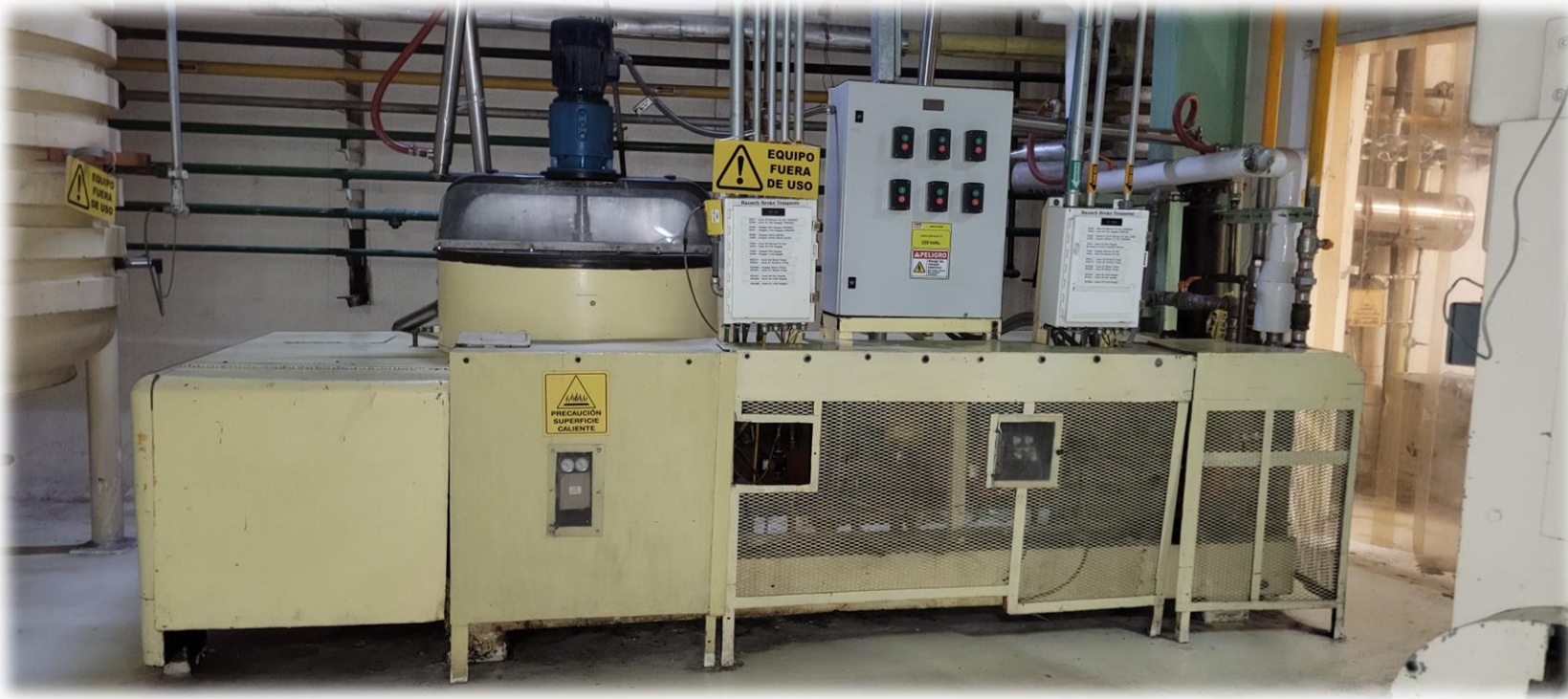
Largo:3.30 mts.

Ancho total : 1.85 mts.

Alto: 2.40 mts.

**TANQUE DE
FUSIÓN DE
CHOCOLATE # 3
CAPACIDAD 6,500 KG**

EQUIPO AUXILIAR



Función: Fundir el chocolate y controlar su temperatura para que se cristalice la manteca de cacao. Dando al chocolate una textura suave y un quiebre crujiente.

Dimensiones:

Largo: 3.90 mts.

Ancho total 1.53 mts.

Alto: 1.12 mts

TEMPERADORA
DE CHOCOLATE

EQUIPO AUXILIAR



Función: Es asegurar que el chocolate no este contaminado por partículas metálicas y se considera como un PCC punto critico de control .

Dimensiones:

Largo: 2.15 mts

Ancho total: 1.30 mts.

Alto:1.40 mts.

**DETECTOR
DE
METALES**

EQUIPO AUXILIAR



Función: Es envolver el producto con bobina metalizada .

Dimensiones:

Largo:4.60 mts.

Ancho total: 1.15 mts

Alto:1.90 mts.

**FLOWPACK
HORIZONTAL**

Resumen:

**La línea requiere de 6.5 mts de ancho
Por 70 mts de largo, dando un área
total para su instalación de 455 mts
cuadrados.**

Resumen:

964 moldes

10 moldes x minuto

Chocophone 10 x 10

Suizo 10 x 13

Chocophone 40 grs chocolate 2 cereal

Suizo 19 grs.