



Système AccuCoat® Drum Coating Chocolat

Caractéristiques du Système

Le Contrôleur de Pulvérisation AutoJet® Modèle 2050 assure un contrôle précis de la Température du Chocolat en boucle fermée, des Séquences de pulvérisation et du Débit de Chocolat pulvérisé

Un logiciel en option permet de contrôler en boucle fermée la pression du Chocolat via une vanne proportionnelle et le niveau de liquide dans le réservoir

Le réservoir sous pression chauffant à double enveloppe permet de faire fondre le Chocolat avant la pulvérisation et de maintenir la température et la pression du Chocolat constantes

La tuyauterie flexible double enveloppe chauffante permet une mise en place facile de la tête de pulvérisation dans la turbine d'enrobage

Le système peut contrôler jusqu'à 2 têtes de pulvérisation pour 2 turbines

Le système est mobile

Avantages

- Jusqu'à six fois plus rapide qu'un système d'application manuel.
- Hygiénique – élimine les contacts entre l'opérateur et le Chocolat.
- Réduit les phénomènes d'adhésion entre les produits collants
- Diminue les altérations causées par une trop haute température d'enrobage
- Système automatique – libère les opérateurs pour d'autres tâches
- Système mobile à faible encombrement, idéal pour de petites séries, production flexible et laboratoire R&D

Applications Typiques



Enrobage Chocolat



Caractéristiques

Pistolet automatique 1/4JAU à ouverture / fermeture pneumatique

Dimensions du système :

Largeur : 1300 mm Profondeur : 800 mm Hauteur : 1600 mm

Réservoir sous pression à double enveloppe chauffant, certifié CE

Capacité 50 litres

Pression maximum certifiée du réservoir : 6 bar

Températures certifiées maximum/minimum : 80°C / -20°C

Pression liquide maximum : 6 bar

Raccords :

Entrée Air : 3/4"

Sorties Liquide : 2 x 1"

Raccords Tri-Clamp®

Sortie Purge : 1-1/2" Tri-Clamp avec vanne papillon 1" Tri-Clamp

Entrée en option : 1" Tri-Clamp

Filtre Double Enveloppe:

Deux sorties : 1" Tri-Clamp

Taille filtration : 16 Mesh (1,10mm)

Circuit eau chaude pour le contrôle de la température des éléments du système :

Pompe de circulation centrifuge

Élément chauffant : 2 kW, 1x230 VAC, 50 Hz

Température Maximum : 70°C

Protection surchauffe : 80°C

TEFLON® - Flexible double enveloppe pour l'alimentation Chocolat au pistolet :

Raccords : 1" Tri-Clamp

Matière raccords : 316L

Longueur standard : 1,5 m

Température Maximum : 90°C

Diamètre intérieur : 16 mm

Diamètre extérieur : 40 mm

Matériaux de construction compatibles alimentaires

TEFLON® est une marque déposée de DuPont Company

Tri-Clamp® est une marque déposée de Ladish Co., Inc.



Spraying Systems Co.®

Experts in Spray Technology



Spray
Nozzles



Spray
Control



Spray
Analysis



Spray
Fabrication

Spraying Systems Emani

77 avenue Aristide Briand
94118 ARCUEIL CEDEX - FRANCE

Tél. : 33 (0)1 49 08 96 16 - Fax : 33 (0)1 49 08 94 49

E-mail : contact@spraying-systems.fr

www.spraying.fr

SSCO - Spraying Systems AG

Eichenstrasse 6 / Postfach 27
CH-8808 Pfäffikon SZ - SWITZERLAND

Tél. : ++ 41 (055) 410 10 60 - Fax : ++ 41 (055) 410 39 30

E-mail : info@ssco.ch

www.ssco.ch

Spraying Systems Belgium S.A.

Avenue D. Poplimont 16
1090 BRUXELLES - BELGIQUE

Tél. : 0032 2 425 01 75 - Fax : 0032 2 425 60 32

E-mail : info@spraying.be

www.spraying.be

