



PRODUKCJA MASY, KREMÓW I NADZIEŃ CZEKOLADOWYCH
PRODUCTION CHOCOLATE MASS, CREAMS AND FILLINGS



Topiałka TP-800M / Melting device TP-800M



Mieszalnik MS-500 / Mixer MS-500



Młyn kulowy MK-500 / Ball mill MK-500



Zbiornik ZBK-2 / Tank ZBK-2

Młyn kulowy MK-500

- rozdrabnianie i ujednolicenie mas, kremów i nadzień czekoladowych
- granulacja masy czekoladowej po ucieraniu ok. 40µm
- jednorazowy wsad 500 kg masy czekoladowej

Topiarka TP-800M

- roztopianie produktów stałych takich jak tłuszcze, czekolada i innych, poprzez podgrzanie na elektrycznie ogrzewanym ruszcie.

Mieszalnik MS-500

- mieszanie produktów płynnych z sypkimi
- możliwość dowolnego dozowania półproduktów
- możliwość uzyskania mas i kremów czekoladowych o wymaganym składzie

Zbiornik ZBK-2

- zbiornik procesowy o pojemności 2000L
- płaszcz grzewczy, mieszadło ramowe
- zbiornik do tymczasowego magazynowania masy czekoladowej przygotowanej w młynie kulowym
- możliwość podania masy dalej na linię produkcyjną lub do większego zbiornika magazynowego.

Kompletna linia zestawiona z tych urządzeń umożliwia przygotowanie masy, kremów i nadzień czekoladowych, począwszy od rozpuszczenia półproduktów stałych, poprzez mieszanie z dozowaniem półproduktów płynnych i sypkich, ucieranie masy czekoladowej aż po jej zmagazynowanie w zbiorniku.

Wszystkie urządzenia mogą pracować samodzielnie i być zestawiane w różnych konfiguracjach, zależnie od specyfikacji produkcji.

Ucieranie jest kluczowym etapem produkcji polewy i trwa najdłużej, stąd w linii zazwyczaj stosowane są dwa połączone równolegle młyny. Dzięki temu możliwe jest zwiększenie płynności procesu produkcji i uniknięcie przestojów.

Ball mill MK-500

- comminution and unification chocolate mass, creams and fillings
- granulation after pureeing the chocolate mass is 40 µm
- one-time load capacity is 500 kg chocolate mass

Melting device TP-800M

- the melting solid products as fat, chocolate and other, by heating on the electric grate.

Mixer MS-500

- mixing of loose and liquid products
- the possibility any dosing of the intermediate products
- the possibility to produce chocolate mass and creams of the required composition

Tank ZBK-2

- the proces tank with a capacity of 2000L
- heating jacket, stirrer framework
- the tank for temporarily storing chocolate mass, which was prepared on the ball mills
- the possibility the giving chocolate mass to further production line or to the larger storage tank

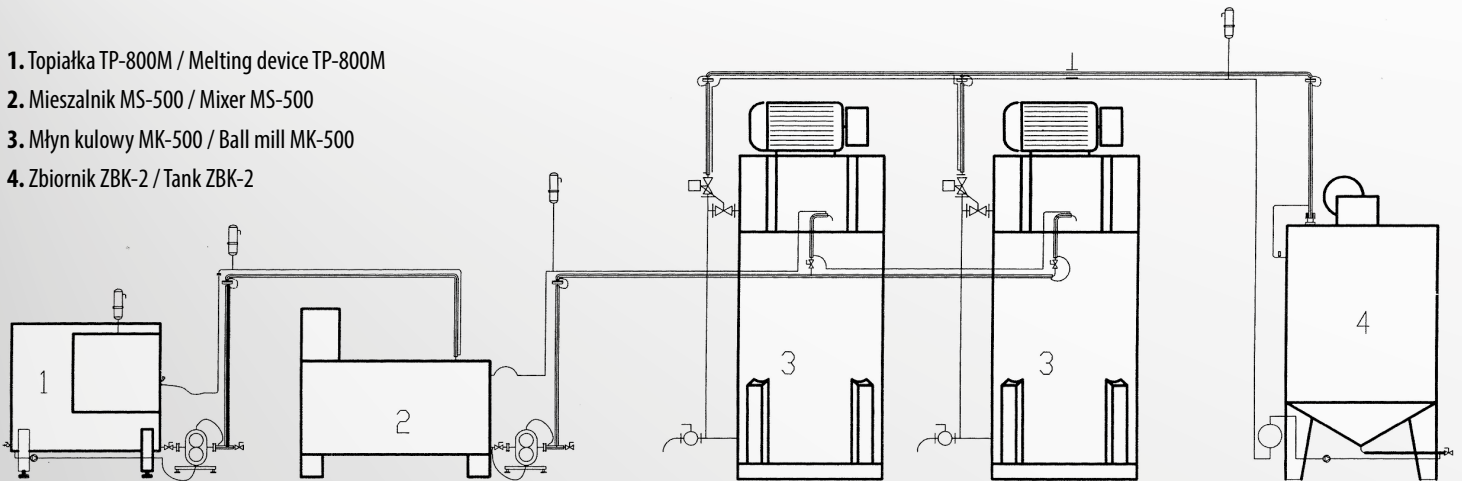
The complete line composed of these devices allows the preparation of chocolate mass, cream and fillings, starting of the melting solid products, through mixing and dosing liquid and solid intermediate products, pureeing chocolate mass, up to the storage of the finished product in the tank.

All devices can work independently or be combined in different configurations, depending on the specification of the production process.

Pureeing is the most important step in the production of chocolate mass and takes the longest, therefore, in line they are using two ball mills connected in parallel. As a result, it is possible to increase the ability of the production process and avoid downtime.

SCHEMAT LINII DO PRODUKCJI MASY, KREMÓW I NADZIEŃ CZEKOLADOWYCH LINE DIAGRAM FOR THE PRODUCTION OF CHOCOLATE MASS, CREAMS AND FILLINGS

1. Topiarka TP-800M / Melting device TP-800M
2. Mieszalnik MS-500 / Mixer MS-500
3. Młyn kulowy MK-500 / Ball mill MK-500
4. Zbiornik ZBK-2 / Tank ZBK-2

**W OFERCIE SPOMASZ BEŁŻYCE:**

- linie do mas, kremów i nadzień czekoladowych o różnych wydajnościach
- zbiorniki do magazynowania czekolady o pojemności do 60T
- zbiorniki procesowe dostosowane do konkretnych wymagań klienta

SPOMASZ BEŁŻYCE OFFERS:

- Lines for production chocolate mass, creams and fillings with different capacities
- Storage tanks for the chocolate mass with a capacity to 60T
- process tanks tailored to customer requirements