

IDA-C

Оборудование для
дражирование
шоколадом и
глянцевание



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО
ДРАЖЕРОВАНИЯ ШОКОЛАДОМ:
ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ
КОНСТРУКЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ
ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ВЫСОКОГО
КАЧЕСТВА

УЛУЧШЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ,
 ГИБКОСТЬ И КАЧЕСТВО
 С МИНИМАЛЬНЫМИ
 ЗАТРАТАМИ НА ПЕРСОНАЛ И
 ЭНЕРГОНОСИТЕЛИ

Dumoulin





IDA-C

ПОЛНОСТЬЮ
АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ
СИСТЕМА ДЛЯ
ДРАЖЕРОВАНИЯ
ШОКОЛАДОМ И
ГЛЯНЦЕВАНИЯ

IDA-C

ПОЛНОСТЬЮ АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ДРАЖЕРОВАНИЯ ШОКОЛАДОМ И ГЛЯНЦЕВАНИЯ

Тип машины	502X	1002X	2002X	3002X
Полезный объем (литры)	650	1300	2600	3900
Объем загрузки (кг)	250-500	500-1000	1000-2000	2000-3000
Диаметр барабана (*м)	1600	1600	1800	1900
Длина барабана (мм)	1600	2900	4200	5600
Глубина насыпки (мм)	450	450	540	630

КОРПУСА

Широкий диапазон корпусов

- Сухофрукты, семена, орехи...
- Тoffи, карамель ...
- Печенье, взорванные крупы • помада

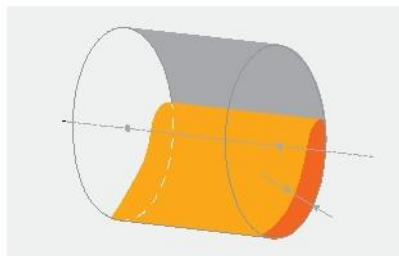
Широкий ассортимент покрытий:

- * Любой тип шоколада: темный, молочный, белый
- Глазурь и йогурт
- Оборудование предназначено для работы в широком диапазоне температур, концентрации жиров и вязкости
- Одна установка может обеспечить процесс дражирования и глянцеваания в процессе одной загрузки

БАРАБАН

Небольшая глубина насыпки

- Удлиненная форма барабана обеспечивает малую глубину насыпки
- Бережная обработка хрупких корпусов
- Оптимальное перемешивание
- Обеспечивает оптимальную вентиляцию и напыление слоев



НАНЕСЕНИЕ ШОКОЛАДА

Хранение шоколада

- Подбор конструкции «под заказ»
 - Емкости с рубашкой с мешалкой и контролем уровня
- Использование растопленного шоколада, нет необходимости в темперировании

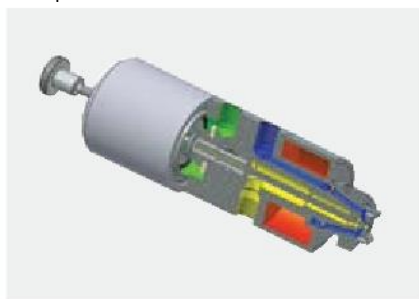
Дозировка и нанесение шоколада

- Высокая точность и консистенция обеспечиваются нагнетательным насосом и массовым расходомером, предлагаемым в качестве опции
- Фильтр с приводом
- Трубопроводы с рубашкой
- Распылительная штанга выдвижная для облегчения технического обслуживания



Пульвезизаторы для шоколада

- Система включает рубашки с горячей водой и пульвезизаторами для обеспечения каплей минимального размера
- Переувлажнение в конце процесса для шлифования



Зеленый: вспомогательный воздух
Синий: распыляющий воздух
Красный: циркуляции горячей воды
Желтый : шоколад

ГЛЯНЦЕВАНИЕ

Емкости с раствором глянца

Для растворов на водной и спиртовой основе

Системы дозирования глянца

Для управляемой последовательности

Системы напыления глянца в барабане

С безвоздушными пульвезизаторами



Глянцевание дражированных шоколадом продуктов обычно состоит от 1 до 3 слоев водного глянца и 1 слоя шеллака

Глянцевание происходит сразу после дражирования без выгрузки продукта

НАНЕСЕНИЕ СУХИХ ВЕЩЕСТВ

Требуется для включения слой накатки таких сухих веществ как кусочки ореха, взорванных круп...

Для покрытия готовых продуктов

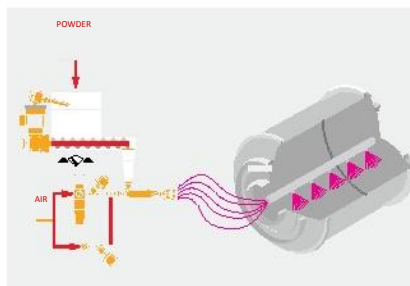
Какао-порошком, сахарной пудрой...

Система обеспечивает высокую точность

При дозировке и взвешивании сухих веществ

Подача сухих веществ осуществляется

сжатым воздухом



ГРУППА ОБРАБОТКИ ВОЗДУХА

Обработка воздуха

- контроль потока воздуха, температуры и влажности
- Превосходная повторяемость

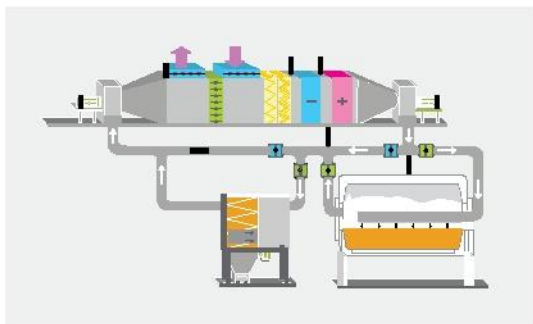
Тип машины	502CV	1002CV	2002CV	3002CV
Расход воздуха (м3/ч)	3000	6000	12000	18000

Сброс воздуха

- Отрицательное давление внутри барабана
- Опции для пылеобразующих корпусов: фильтр с пневмоочисткой и сбором пыли

Система закрыта для экономии энергии

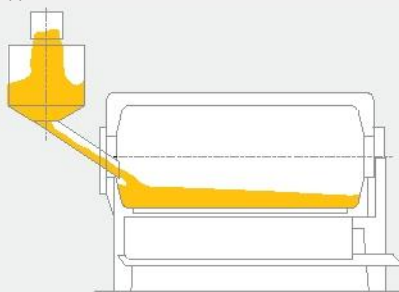
- Циркуляция в процессе накатки шоколадом (холодный воздух) и забор свежего воздуха в процессе глянцеваания



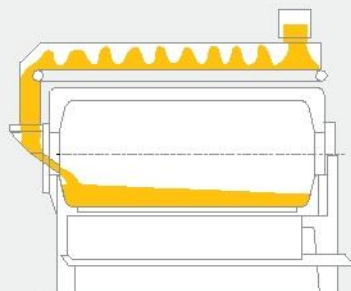
СИСТЕМЫ ЗАГРУЗКИ

Индивидуальные технические решения

- В зависимости от особенности корпусов
- Адаптируется к размеру порций и компоновке оборудования
- Широкий диапазон дозировочных транспортеров, подъемников, лент



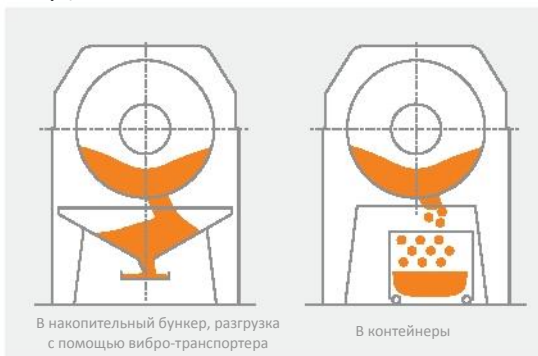
Загрузка из накопительного бункера
Для твердых или стабильных корпусов



Загрузка с большого горизонтального ленточного транспортера
Для корпусов чувствительных к деформации

СИСТЕМЫ ВЫГРУЗКИ

Быстрая выгрузка с помощью продольной задвижки позволяет очень быстро начать загрузку следующей порции



СИСТЕМЫ ИНФРАКРАСНОЙ ОЧИСТКИ

- Используется для растопки шоколада, оставшегося от последней порции, создавая таким образом первый слой следующей порции
- Сводится к минимуму чистка, остатки шоколада возвращаются в производство



РАЗРАБОТКА И ПОДДЕРЖКА

Промышленная лаборатория

Имеет дражировочные барабаны объемом 250кг и 500 кг Здесь выполняется разработка рецептур продуктов наших Заказчиков

Поддержка на фабрике Заказчика

Обучения операторов и технического персонала
Разработка и доработка продуктов.



АВТОМАТИЗАЦИЯ

Различные варианты эффективного управления процессом дражирования

IDA PROG3

Автоматический процесс с полуавтоматическим служебным управлением

- Автоматический цикл дражирования в соответствии с заданными рецептурами.
- Полуавтоматическое управление процессом загрузкой, разгрузкой и замывкой.

IDA PROG4

Полностью автоматизированный процесс, позволяющий поддерживать все рабочие параметры

- Автоматический цикл дражирования с использованием удобного в работе модуля составления рецептур
- Все функции работают с панели оператора, включая этапы программирования
- Обзорные экраны отображения статуса оборудования
- Возможность включения в технологический цикл других машин и систем управления

IDA PROG5

Полный контроль за производством и качеством продукции. Диспетчерское управление и сбор данных.

(SCADA).

- Запись и отображение данных по порции
- Отчеты по тенденциям за истекший период и ошибкам
- Загрузка рецептур в барабаны IDA
- Обзор включенных в сеть барабанов в режиме реального времени.

Dumoulin

ZI Le Closeau
5, Rue Auguste Perdonnet
77220 Tournan-en-Brie - FRANCE
Tél. : +33-(0)1 64 84 50 00
FAX : +33-(0)1 64 84 50 01

www.dumoulin.fr
E-mail : info@dumoulin.fr RCS
MEL UN 582 045 852



DUMOULIN

ZI Le Closeau

5, Rue Auguste Perdonnet

77220 Tournan-en-Brie

FRANCE

Tél. : +33-(0)1 64 84 50 00

FAX : +33-(0)1 64 84 50 01

www.dumoulin.fr

E-mail : info@dumoulin.fr

RCS MEL UN 582 045 852