

LOGIC

Дражирование
шоколадом и
глянцевание



НОВАЯ КОНЦЕПЦИЯ
В ДРАЖЕРОВАНИИ
ШОКОЛАДОМ И
ГЛЯНЦЕВАНИИ ДЛЯ
ДОСТИЖЕНИЯ
МАКСИМАЛЬНОЙ
ГИБКОСТИ И
ЭФФЕКТИВНОСТИ

Dumoulin





LOGIC

Новая концепция в
дражировании
шоколадом и
глянцевании.

Автоматические
системы с малой
загрузкой
обеспечивает
максимальную
гибкость при
минимальных
вложениях

LOGIC

Ваши продукты неповторимы - для их дражирования требуются специальные экспертные знания, которыми в полной мере владеет фирма Dumoulin

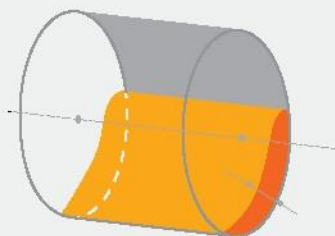
DRUM DESIGN

КОНСТРУКЦИЯ БАРАБАНА

<u>ПОЛЕЗНЫЙ ОБЪЕМ</u>	<u>329 л</u>
<u>РАЗМЕР ПОРЦИИ</u>	<u>100-250 кг</u>
<u>ДИАМЕТР</u>	<u>1400 мм</u>
<u>ДЛИНА</u>	<u>940 мм</u>
<u>ГЛУБИНА НАСЫПКИ ПРОДУКТА</u>	<u>357 мм</u>

Небольшая глубина насыпки

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



Смесительные лопасти

- В зависимости от особенностей Ваших продуктов будут предложены разнообразные материалы, размеры и углы расположения

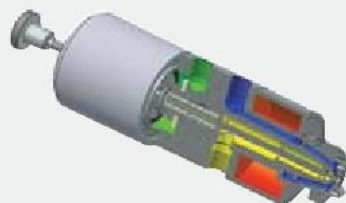
ДОЗИРОВКА И НАПЫЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

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 капель минимального размера
- Переувлажнение в конце процесса для шлифования



Зеленый : Вспомогательный воздух
Синий : Распыляющий воздух
Красный : контур горячей воды
желтый: шоколад

Корпуса

Широкий диапазон корпусов

- Сухофрукты, семена, орех...
- Тоффи, карамель, лакрица ...
- 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



Глянцевание

Емкости для водного и спиртового растворов глянца
Системы дозирования глянца
Для управляемых шагов
Системы распыления глянца в барабане с
безвоздушными пультеллизаторами

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

Глянцевание происходит после дражирования
шоколадом

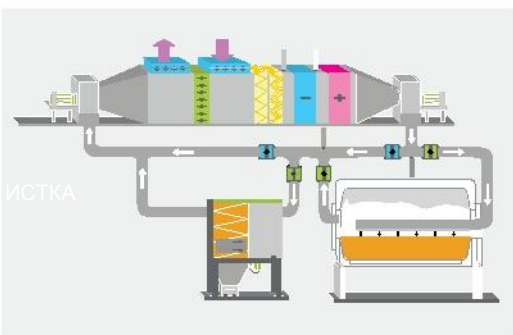
ГРУППА ОБРАБОТКИ ВОЗДУХА

Обработка воздуха

- контроль потока воздуха, температуры и влажности
- Превосходная повторяемость
- Вентиляция корпусов с верхней части
- Сброс воздуха
- Отрицательное давление внутри барабана
- Опции для пылеобразующих корпусов: фильтр с пневмоочисткой и сбором пыли

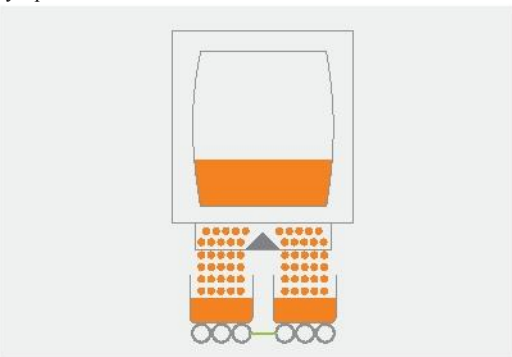
Система закрыта для экономии энергии

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



Система выгрузки

Для того, чтобы удовлетворить ваши
технологические требования, используется
продольный разгрузочный люк и два стандартных
устройства EUROBIN



СИСТЕМА ЧИСТКИ ИНФРАКРАСНЫМИ ЛАМПАМИ

- Используется для растопки остатков шоколада от
предыдущих порций, таким образом создавая первые
слои накатки корпусов новой порции,
- Сводится к минимуму чистка, остатки шоколада
возвращаются в производство

AUTOMATION

Цикл дражирования полностью автоматизирован.
Рецептуры загружаются с использованием
сенсорного экрана.

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 MELUN 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 MELUN 582 045 852