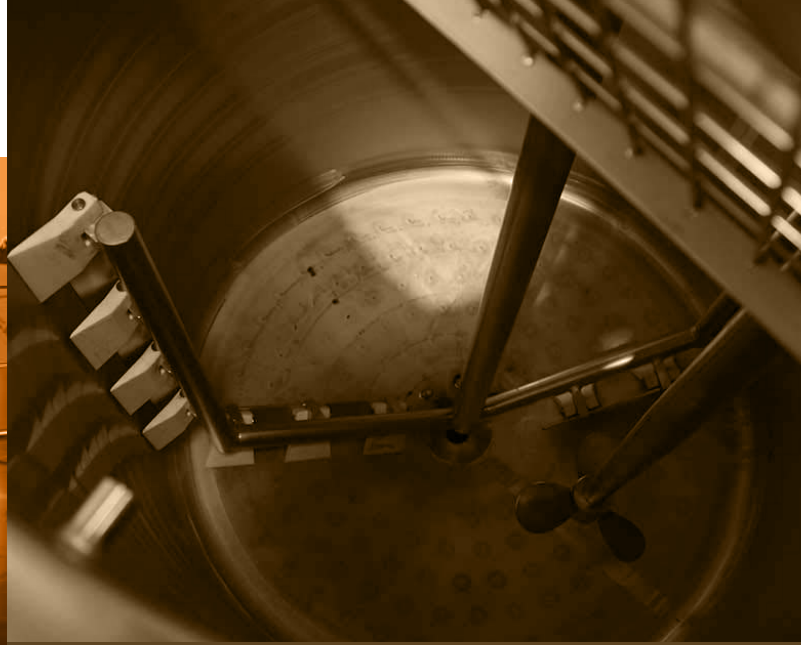


FECOATEC



CHOCOMELT FUNDIDOR DE CHOCOLATE

Capacidad de fundido y mezcla
de hasta 1.000 kg/h

info@fecoatec.com

www.fecoatec.com

+(34) 91 603 94 52

C/HIERRO 6, NAVE 1. Polígono Industrial Sur
CP 28770 COLMENAR VIEJO (MADRID) SPAIN

FECOATEC

CHOCOMELT FUNDIDOR DE CHOCOLATE





¿QUIÉNES SOMOS?

FECOATEC es una empresa fundada en el año 2000 en Madrid (España) por ingenieros cualificados, con gran experiencia en la industria alimentaria, especialmente en los sectores de confitería y chocolate.

Nuestros clientes son desde pequeñas y medianas empresas hasta las mayores multinacionales del sector.

Los proyectos a medida, la calidad técnica de las obras y la constante evolución de la tecnología nos permitieron alcanzar una posición notable en el mercado.

Nuestra estructura empresarial centrada en la tecnología nos permite ofrecer excelentes soluciones técnicas a precios competitivos.

Todos los equipos que se muestran están diseñados / fabricados por FECOATEC.



FECOATEC

¿QUÉ ES CHOCOMELT?

El CHOCOMELT es una unidad compacta, diseñada y fabricada por FECOATEC, para la correcta mezcla, fundido, almacenamiento y dosificación de productos alimentarios como chocolate, grasas, o cremas untables en base cacao.

Es una unidad completamente realizada llave en mano y personalizada según necesidades de producción.

Consta de diferentes depósitos: de fundido de producto, de mezcla, pulmones, así como un sistema CIP integrado, que permite realizar limpiezas de forma automática.

Es destacable el alto grado de calidad en la fabricación, el diseño totalmente personalizable según necesidades de producción y el diseño higiénico del mismo.



Desde pequeñas producciones a grandes producciones, con capacidades de fundido y mezcla de producto de **hasta 1.000 kg/h.**

Volúmenes de depósitos hasta **25.000 litros.**

Es la solución ideal para el fundido de productos tales como gotas o monedas de chocolate, así como la mezcla de chocolate u otras grasas con otros ingredientes ya sean sólidos: harina, azúcar o en estado líquido: mantequilla, grasas de manera controlada y automatizada.



Una vez el producto está listo para ser utilizado en otro proceso productivo, se transfiere de forma automática a uno de los depósitos pulmones de la instalación.

Todas las zonas por las que el producto circula son posteriormente, y de manera automática limpiadas a través del ciclo CIP.

Es destacable la alta eficiencia en la mezcla y el fundido de los ingredientes, el alto grado de automatización, así como el grado de higienización de la instalación.

Cada parámetro del CHOCOMELT, es ajustable desde la pantalla táctil de control HMI de la máquina.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Chasis común fabricado en acero inoxidable AISI304L, con tubo redondo, ejecución higiénica.
- Diseño higiénico todas las partes en contacto con el producto son fácilmente accesibles.
- Depósitos ejecución triple camisa:
Zona de producto, zona de recirculación de medio de calentamiento, y zona de aislamiento térmico.
- Equipado con 1 o más depósitos pulmones, según las referencias a producir.

Ejemplo: Chocolate negro y blanco, idealmente requieren 2 depósitos pulmones.



INSTALACIÓN GENERAL

- Todas las partes en contacto con producto susceptibles de cristalizar están calentadas mediante recirculación de medio de calentamiento.
- Todas las tuberías de producto de interconexión de los diferentes elementos fabricadas en acero inoxidable, con doble camisa para recirculación de medio de calentamiento.
- Equipado con diferentes grupos de generación de medio de calentamiento, para poder sectorizar diferentes zonas a diferentes temperaturas de calentamiento.
- Cuadro eléctrico fabricado en acero inoxidable, desde el que se controlan todas las secuencias de funcionamiento. Con control mediante PLC y HMI.
- Plataforma de acceso. Incluyendo plataforma de acceso fabricada en acero inoxidable, y según normativa vigente, para cómodo acceso a los diferentes elementos de la instalación.



DEPÓSITO FUNDIDOR-MEZCLADOR

- Ejecución vertical.
- Enteramente fabricado en acero inoxidable AISI304L. Opcional AISI316L.
- Apoyado sobre células de carga fabricadas en acero inoxidable, para control preciso de los ingredientes utilizados y la posibilidad de programar recetas.
- Equipado con 2 agitadores situados en la parte superior del depósito.
- Agitador de superficie rascada, con rascadores alimentarios de pared, enteramente fabricado en acero inoxidable, completamente soldado y sin apoyo inferior.
- Agitador rápido de disolución, para correcta disolución y homogeneización de diferentes ingredientes. Fabricado en acero inoxidable, completamente soldado. La velocidad de giro es ajustable mediante variador de frecuencia.
- Dispositivo anti-fugas de aceite equipado en los agitadores. Previene una hipotética contaminación de aceite del reductor al interior del depósito.



- Con camisa de recirculación de medio de calentamiento, para correcto fundido de ingredientes.
- Con grupo de generación de medio de calentamiento, a temperatura ajustable mediante HMI. Equipado con bomba, resistencia eléctrica, sonda de temperatura y la instrumentación necesaria para funcionamiento automático del mismo.
- Con camisa de aislamiento mediante lana de roca con chapa de acero inoxidable soldada.
- Equipado con bolas CIP para limpieza interior del mismo.
- Con boca de acceso y carga de ingredientes, protegida con rejilla y micro de seguridad.
- Incluyendo bomba de trasiego lobular en acero inoxidable, con camisa de calentamiento. Accionada mediante motor reductor con variador de frecuencia para ajuste de caudal de producto.
- Incluyendo bomba CIP en paralelo con la bomba de producto. Bomba centrífuga higiénica, para limpieza de depósito y tuberías.

DEPÓSITO PULMÓN

- La unidad CHOCOMELT puede ser suministrada con 1 o más depósitos pulmones, según las referencias a fabricar. Para chocolate o similares.
- Ejecución vertical.
- Enteramente fabricado en acero inoxidable AISI304L. Opcional AISI316L.
- Con sonda de nivel continua analógica. Opcionalmente apoyado sobre células de carga fabricadas en acero inoxidable, para control preciso de los ingredientes utilizados y la posibilidad de programar recetas.
- Equipado con agitador tipo ánora, enteramente fabricado en acero inoxidable. Completamente soldado y sin apoyo inferior. Con acoplamiento directo de motor reductor.
- Dispositivo anti-fugas de aceite equipado en los agitadores. Previene una hipotética contaminación de aceite del reductor al interior del depósito.
- Con camisa de recirculación de medio de calentamiento, para correcto fundido de ingredientes.



- Con grupo de generación de medio de calentamiento, a temperatura ajustable mediante HMI. Equipado con bomba, resistencia eléctrica, sonda de temperatura y la instrumentación necesaria para funcionamiento automático del mismo.
- Con camisa de aislamiento mediante lana de roca con chapa de acero inoxidable soldada.
- Equipado con bolas CIP para limpieza interior del mismo.
- Con boca de acceso y carga de ingredientes, protegida con rejilla y micro de seguridad.
- Incluyendo bomba de trasiego lobular en acero inoxidable, con camisa de calentamiento. Accionada mediante motor reductor con variador de frecuencia para ajuste de caudal de producto.
- Incluyendo bomba CIP en paralelo con la bomba de producto. Bomba centrífuga higiénica, para limpieza de depósito y tuberías.
- El producto listo para ser enviado a punto de consumo es filtrado mediante un filtro estático del producto a la salida, con separador magnético incorporado. Van instalados 2 filtros para no parar producción en caso de desmontaje y limpieza de uno de ellos. Con sondas de presión diferencial que generan alarma en caso de cambio necesario.

SISTEMA CIP INTEGRADO

- El sistema CIP es personalizable, según requerimientos del cliente.
- Cada depósito de la instalación y sus tuberías, pueden ser limpiados independientemente del resto de depósitos.
- Secuencia básica de limpieza de depósitos y tuberías:
 - Vaciado previo de producto.
 - Limpieza con agua.
 - Barrido con aire comprimido.
 - Barrido con aceite alimentario.
 - Empuje con producto.
- Opcionalmente se pueden intercalar diferentes etapas de limpieza con desinfectante y con detergente. La dosificación puede ser automática mediante bomba dosificadora o de forma manual al interior de los depósitos a limpiar. Ciclo CIP configurable según necesidades de higiene del cliente.
- Depósito CIP para agua caliente a 70°C, con volumen desde 1.000 hasta 10.000 litros de capacidad.
- Enteramente fabricado en acero inoxidable, con camisa de aislamiento mediante lana de roca y chapa de acero inoxidable soldada.
- Con sensor de nivel continuo analógico.
- Con sistema de calentamiento de agua CIP integrado, mediante diversos medios: resistencia eléctrica, con agua caliente o vapor de fábrica, a través de un intercambiador de calor de placas.
- Equipado con bomba sanitaria centrífuga, para envío de agua CIP a los diferentes depósitos de la instalación.
Tubería CIP de unión a todas las bolas CIP de los diferentes depósitos.





CARACTERÍSTICAS OPCIONALES:

- **SISTEMA AUTOMÁTICO CIP.** El sistema puede incorporar un sistema completamente automático de dosificación de detergentes y desinfectantes para realización de secuencia CIP. Cada uno de estos sistemas incorpora: Depósito pulmón, niveles, bomba dosificadora y tubería de unión.
- **FABRICACIÓN EN AISI316L.** Como estándar la fabricación se realiza en acero inoxidable AISI304L. Opcionalmente puede ser fabricado en acero inoxidable AISI316L. Esta opción es recomendable cuando se realizan CIP con agentes de limpieza agresivos.
- **SISTEMA DE CARGA Y TRANSPORTE AUTOMÁTICO DE SÓLIDOS.** La carga de sólidos se realiza de forma manual por la boca de carga del depósito mezclador-fundidor. Es posible equipar el sistema con sistemas de carga automáticos (por transporte neumático, o elevadores tipo husillo-sinfín), que son controlados mediante receta y células de carga del depósito. Con la instalación de este sistema, el proceso es completamente automático.
- **PASARELA DE ACCESO.** Las bocas de acceso a los depósitos quedan a una altura elevada por lo que es necesario realizar una pasarela de acceso en altura a todos los depósitos. FECOATEC puede realizar esta pasarela junto a la instalación, fabricada en acero inoxidable y cumpliendo normativa vigente.

CHOCOMELT

FUNDIDOR DE CHOCOLATE

FECOATEC

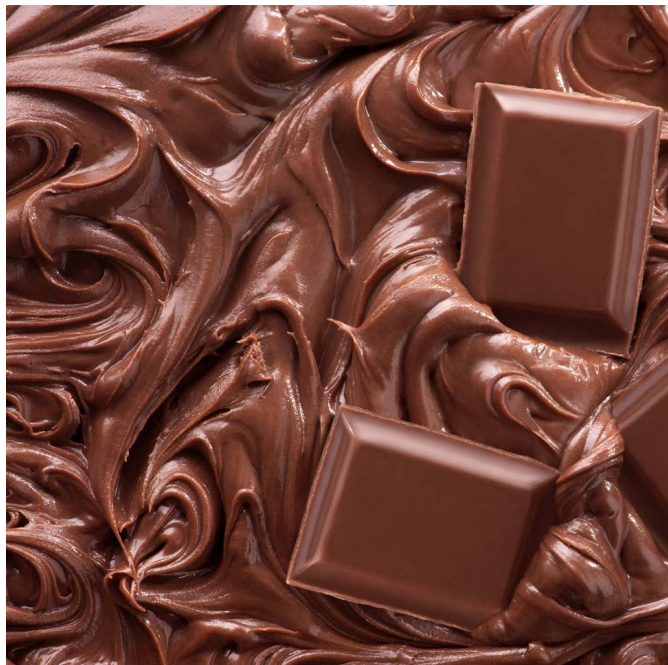


CHOCOMELT
FUNDIDOR DE CHOCOLATE



PRODUCTOS REALIZADOS CON CHOCOMELT

Chocolate Líquido

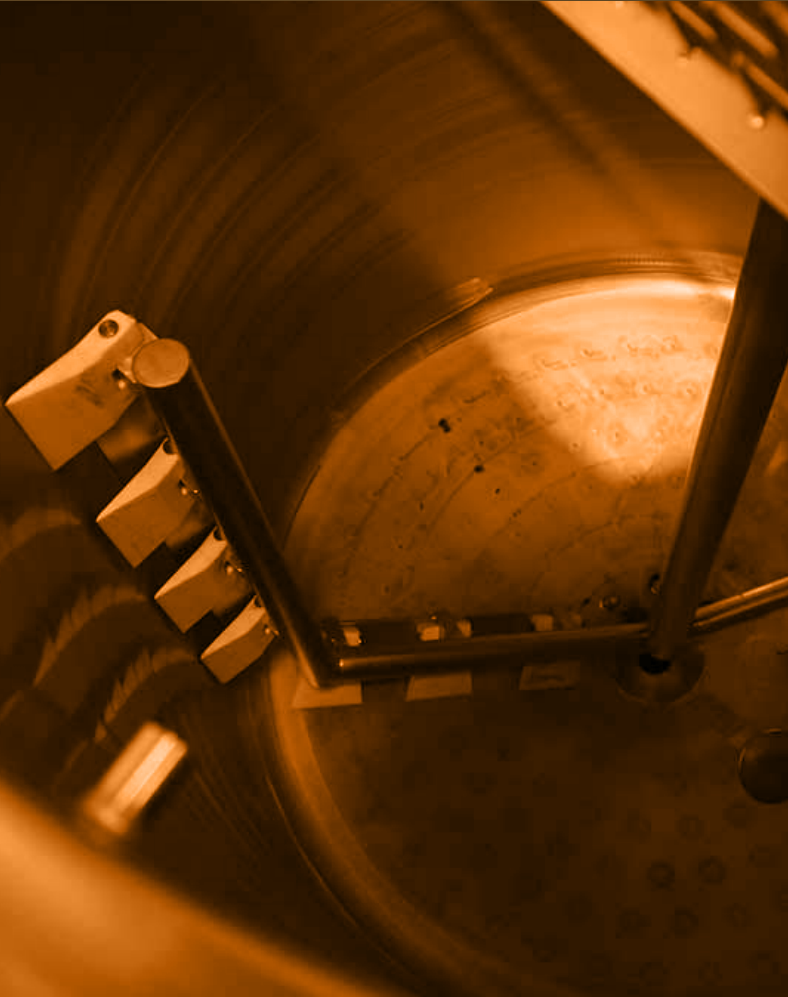


Grasa Alimentaria



Cremas de chocolate





CHOCOMELT

FUNDIDOR DE CHOCOLATE

