

Cooling Tunnel



Özellikler

- Soğutma tünelimiz; çikolata veya karamelle kaplanmış ürün ve halı şeklinde serilmiş olan nuga,karamel, tahıl gibi muhtelif hamurların soğutulmasında kullanılmaktadır.
- 600-1300 mm arasında bant genişliklerinde üretilir.
- Uzunluk üretim kapasitesine göre değişkenlik göstermektedir.
- Tüm parçalar gövde ve saç aksamı 304 paslanmazdan yapılır.
- Çift bölmeli soğutma alanı sayesinde giriş ve çıkış farklı olarak ayarlanabilir.
- Özel tasarım sayesinde çikolata temperini bozmaz ve ürün raf ömrü uzun olur.
- Soğutma tünelinin üst kapakları açılıp kapanabilir bu sayede çok rahat temizlik yapılabilir.
- Bantın sağa sola kaçmaması için giriş ve çıkışlarda yapılan özel sistem sayesinde bantın ömrü daha uzun olur.
- Soğutma gurubu kompresörü DANFOSS markadır,
- Tüm ısı ve motor hızları dokunmatik ekrandan PLC tarafından yapılır.
- PLC ve hız kontrol cihazları OMRON markadır.

Features

- Our cooling tunnel is designed for cooling products coated with chocolate or caramel, as well as various doughs such as nougat, caramel, and cereal spread in sheet form.
- It is manufactured with belt widths ranging from 600 to 1300 mm.
- The length varies according to the production capacity.
- All components, including the body and sheet metal parts, are made of 304 stainless steel.
- Thanks to the dual-chamber cooling area, the input and output temperatures can be adjusted separately.
- The special design ensures that the chocolate's tempering is preserved, prolonging the shelf life of the product.
- The top covers of the cooling tunnel can be opened and closed, enabling easy cleaning.
- A special system at the entrance and exit prevents the belt from deviating sideways, extending the belt's lifespan.
- The cooling group compressor is from the DANFOSS brand.
- All temperature and motor speed adjustments are performed through a PLC-controlled touch screen.
- PLC and speed control devices are from the OMRON brand.