

# ikm Maschinensysteme für die Schokoladenverarbeitung

Überziehmaschinen	+	Gießmaschinen
Temperierautomaten	+	Schokoladenauflöser
Kühlkanäle	+	Transportbänder



#### ikm-UT Überzugsmaschinen:

vollautomatische, kontinuierliche Umlauftemperierung, Nachwärmwanne / Nachwärmzylinder, stufenlos regelbare Pumpe von 0-700kg/h, steckbare Gitterbänder, herausnehmbare Schokoladensiebe, Arbeitsbreiten 180/220/305/320/350/420/600 mm.

#### ikm-Temperierautomaten:

**ikm-KT:** vollautomatische, kontinuierliche Umlauftemperierung, mit eigenem geregeltem Kühl- und Heizungssystem-  
Volumen: 45-250kg, Leistung: 100-300kg/h, ununterbrochenes, automatisches Temperieren der Schokolade.

**ikm-CT:** vollautomatisches Temperieren einer Charge, Zylindervolumen der Charge = 20 / 40 / 60 / 90 / 120 kg.

**ikm-HT:** Auflösen und Temperieren mit elektronischer Gebläseumlaufheizung 12 kg und 40 kg.

#### ikm-A Schokoladenauflöser:

Kontaktheizung, 4-Flügelrührwerk und eine zusätzliche Umlaufpumpe ermöglichen das kontinuierliche Schmelzen von Schokolade mit großem Arbeitsvolumen und die laufende Zugabe von festen Blöcken. Schmelzen von 100 bis 1000kg/Std..

Größe der Zylinder für 50 / 90 / 150 / 200 / 250 / 300 / 400 / 500 kg Schokolade.

#### ikm-KK Kühlkanäle:

Arbeitsbreiten 180 / 220 / 305 / 320 / 350 / 420 / 600 mm. Tunnel aus Edelstahl mit kombinierter Konvektions- Strahlungskühlung und Lufttrockner. Stufenlos regelbarer Bandantrieb mit Geradeauslaufautomatik. Fahrbares Kühlaggregat mit elektronischer Temperatureinstellung und -regelung.