

Chocolate Coating

Recubrimiento de Chocolate

RCN.150/300/500

Hard Candy
Soft Candy
Nuts
Almonds
Dried Fruits
Crispy Cereals

Caramelo Duro
Caramelo Blando
Nueces
Almendras
Fruta Deshidratada
Cereales Crujientes



- Dark or white chocolate as well as compound
- Fully automatic control of all working parameters
- Capacity: from 120 up to 450 Kg of finished product
from 210 up to 480 litres (volumetric)



- Chocolate blanco o negro y compuesto
- Control automático de todos los parámetros de procesamiento
- Capacidad: de 120 hasta 450 Kg de producto terminado
de 210 hasta 480 litros (volumétrica)



confitech

Chocolate Coating Machine

The new family **RCN** of Chocolate Coaters is designed for the coating of nuts, almonds, dried fruit, crispy cereals balls, hard or soft candy and many different kinds of centres.

The **RCN** can work with either dark chocolate, white chocolate and compound.

Three models are available:

RCN.150 volumetric capacity of 210 litres (approx. 120 kg of coated almonds)

RCN.300 volumetric capacity of 300 litres (approx. 280 kg of coated almonds)

RCN.500 volumetric capacity of 480 litres (approx. 450 kg of coated almonds)



All the **RCNs** are completely built in stainless steel and based on an INTRALOX® belt of a special food grade plastic.

The rotation of the belt makes the centres spin, while liquid chocolate is spread from a set of nozzles. Chocolate flow from each nozzle can be independently adjusted.

A pneumatic built-in system for the automatic cleaning of the nozzles is also included, to ensure continuous operation of the nozzles.

All processing parameters are controlled by PLC and different process recipes can be set for each product.



Máquina para el Recubrimiento de Chocolate

La nueva familia de máquinas **RCN** para el recubrimiento de frutos secos, almendrados, fruta deshidratada, bolas de cereales crujientes, caramelo blando o duro y muchos tipos diferentes de rellenos con chocolate blanco o negro y compuesto, está formada por tres modelos:

la **RCN.150** con una capacidad volumétrica de 210 litros,

la **RCN.300** con una capacidad volumétrica de 300 litros y una versión mayor,

la **RCN.500**, que tiene una capacidad volumétrica de 480 litros.

En el caso del almendrado, la capacidad productiva de los tres modelos mencionados corresponde aproximadamente a 120, 280 y 450 kg de producto terminado, respectivamente.

Todos los modelos están completamente construidos con acero inoxidable y se basan en una cinta de INTRALOX®, hecha de plástico especial alimentario que circula sobre una serie de ejes diferentes de manera que la cinta crea un espacio en el que se encuentran los centros que deben ser recubiertos.

Cuando la máquina se pone en marcha, la rotación de la cinta hace que los centros giren mientras que el chocolate líquido se distribuye desde una serie de boquillas ajustadas encima.

El flujo de chocolate procedente de cada boquilla puede ser ajustado independientemente y también está incluido un sistema neumático incorporado para la limpieza automática de las boquillas, que asegura su funcionamiento continuo.

Todos los parámetros de procesamiento se controlan mediante PLC y pueden programarse diferentes recetas de proceso para cada producto.

Technical data - Datos técnicos

	<u>RCN.150</u>	<u>RCN.300</u>	<u>RCN.500</u>
Power - Energía	10 kW	10 kW	14 kW
Air - Aire	3NL/min 6 bar	3NL/min 6 bar	3NL/min 6 bar
Refrigerated dry air 10°C 50% R.H.	22 m³/min	36 m³/min	50 m³/min

