



SIRE

Instalaciones bañadoras para chocolate
Chocolate enrobing installations

La serie de bañadoras SIRE-N suponen un paso adelante en éste tipo de líneas de recubrimiento total o parcial de chocolate. Disponibles en seis anchos de malla (400, 500, 600, 800, 1.000 y 1.200 mm respectivamente) permiten una gama prácticamente ilimitada de posibilidades de bañado tanto en lo que respecta al centro o producto a bañar como en los tipos de bañado a aplicar. El equipo puede igualmente trabajar con chocolate ó sucedáneos.

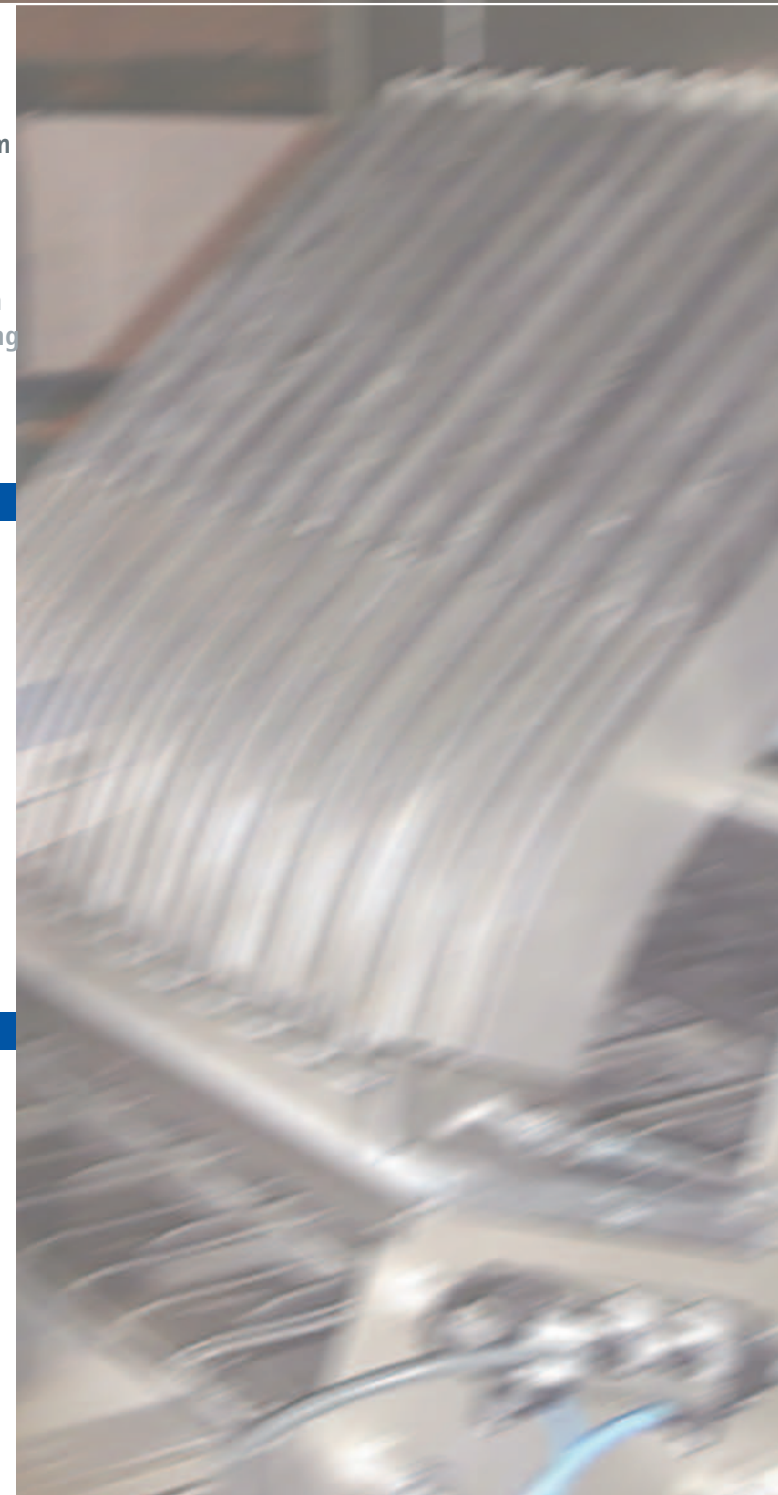
SIRE-N series enrobers offer the latest in full and partial chocolate coating lines. Available in six mesh widths (400, 500, 600, 800, 1000 and 12000 mm), they offer a nearly unlimited range of enrobing possibilities, with regard to both the center or product to be enrobed and the types of enrobing to be applied. The machinery can handle chocolate and compounds alike.

funciones functions

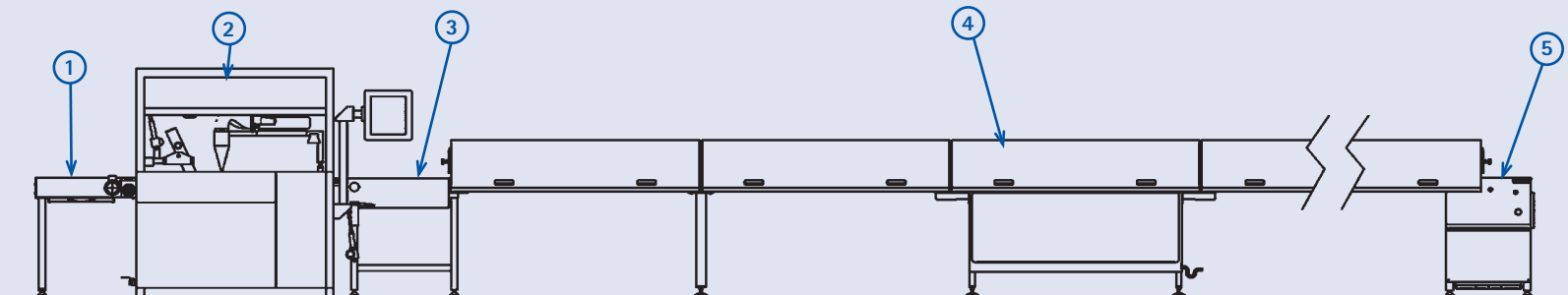
Las bañadoras SIRE-N pueden bañar total- o SIRE-N enrobers can fully or partially enrobe any parcialmente cualquier tipo de producto, sea éste kind of product, from confectionery products, tipo bombón, galleta, waffer, pastelería, etc. biscuits, wafers or bakery products. Likewise, igualmente y con adición de elementos opcionales products can be customized simply by adding fabricados asimismo por Lloveras, se puede optional components also manufactured by personalizar el producto con la adición de pre- Lloveras. These components include pre-bottomers, fondeadora, doble cabezal de bañado, dosificadora double enrobing heads, nut sprinklers and string de granillo y decorador de hilo. Los túneles decorators. The line's cooling tunnels can be set to frigoríficos de la línea pueden enfriar el productocool products by convection and/or radiation, as mediante convección y/o radiación según requiera required by the product in question, and one or el tipo de producto incorporando opcionalmente more independent cooling units may also be added. uno ó varios grupos frigoríficos independientes.

tecnologías technologies

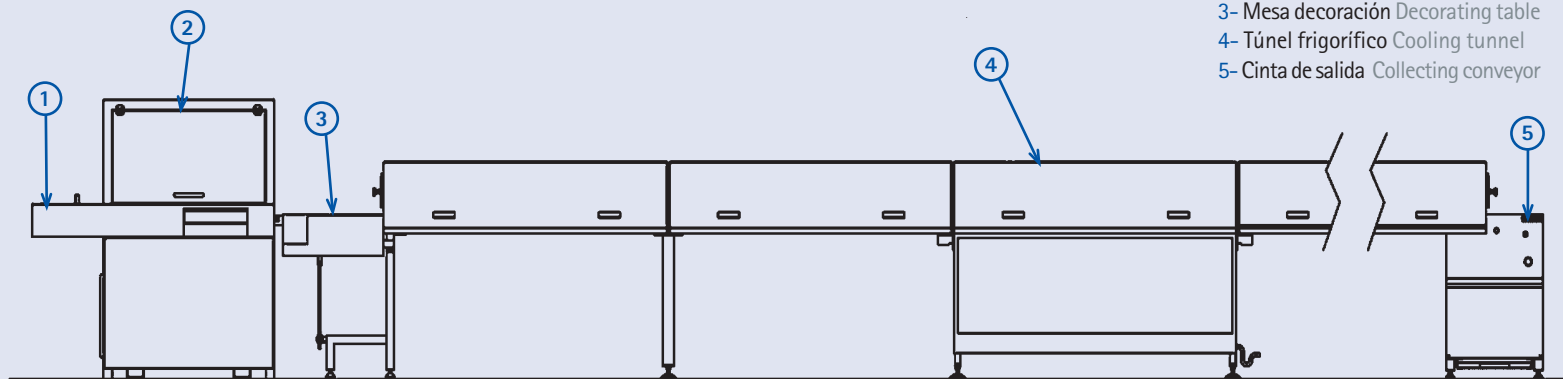
Todas las funciones de la máquina son reguladas All functions are regulated by means of a mediante pantalla de control integrado. Igualmente comprehensive control panel. Likewise, new se han incorporado nuevos elementos motorizados motorized components have been incorporated en todos aquellos mecanismos que requieren into all mechanisms requiring motion or control, movimiento o regulación, siguiendo criterios de with an eye toward achieving standard unificación unificación de estándares y facilidad de reposición. and ensuring ease of replacement. The use of La aplicación de tecnologías de movimiento tales motion technologies such as electric, linear and como actuadores eléctricos, lineales y rotativos, rotating actuators eliminates the need to supply evita la necesidad de suministrar aire comprimido. compressed air.



esquema scheme



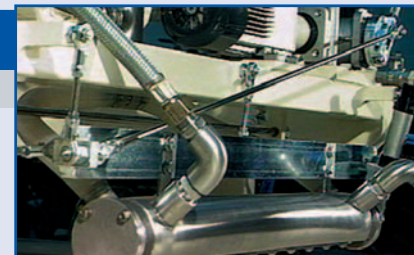
- 1- Mesa de entrada Feeding table
- 2- Cabezal bañador Enrobing head
- 3- Mesa decoración Decorating table
- 4- Túnel frigorífico Cooling tunnel
- 5- Cinta de salida Collecting conveyor



ventajas advantages

Elevación del cabezal para facilitar limpieza y mantenimiento.
Elementos desmontables para limpieza sin necesidad de herramientas.
Conectores "Plug & Play" para rápida instalación.

Head-lift to facilitate cleaning and maintenance.
Removable components require no special tools for cleaning.
"Plug & Play" connectors for quick installation.



características characteristics

*Mesa estandar de salida, longitud 1 mt.
*Standard outlet table, length 1 meter

	SIRE-N 045	SIRE-N 055	SIRE-N 065
Longitud túnel (mts) Tunnel Length (mts)	10	12	14
Longitud total (mts) * Total Length (mts)*	13,87	15,87	17,87
Ancho de malla (mm) Mesh width (mm)	400	500	600
Variación de velocidad Speed regulation	0,5 ÷ 3 mts/min	0,5 ÷ 3 mts/min	0,5 ÷ 3 mts/min
Potencia (kW) Power (kW)	4,7	4,7	5,25
Compresor frigorífico (kW) Cooling compressor (kW)	4,1	4,5	5,5

*Mesa estandar de salida, longitud 2 mt.
*Standard outlet table, length 2 meter

	SIRE-N 085	SIRE-N 105	SIRE-N 125
Longitud túnel (mts) Tunnel Length (mts)	18	20	22
Longitud total (mts) * Total Length (mts)*	23,6	25,6	27,6
Ancho de malla (mm) Mesh width (mm)	820	1050	1200
Variación de velocidad Speed regulation	3 ÷ 6 mts/min	3 ÷ 6 mts/min	3 ÷ 6 mts/min
Potencia (kW) Power (kW)	7,5	8,5	10
Compresor frigorífico (kW) Cooling compressor (kW)	6,0	7,75	12,75

test your ideas!

Ponemos a su disposición nuestro departamento de I+D y nuestra PLANTA PILOTO para desarrollar, conjuntamente con sus profesionales, nuevas recetas de chocolates, barras de cereales, nougat y caramelo, en la más estricta confidencialidad. No dude en contratar nuestra planta piloto para poner en práctica sus ideas. Deduciremos el importe de las pruebas en caso de pedido.

We have at your entire disposal our R+D department and also our PILOT PLANT to develop, together with our staff, new formulation/recipes of chocolate, cereal bar, nougat and caramel ones, with the most strict confidentiality. Do not miss the opportunity of hiring our pilot plant to test your ideas. We will deduct the amount paid for the tests from your next order.



reliable innovation

LLOVERAS
Chocolate equipment. Since 1899

S.A. MARTIN LLOVERAS
Ctra. de Rubí, 284 - P.O. Box 71
08228 Terrassa (SPAIN)
Tel. +34 93 783 63 11
Fax +34 93 786 39 03
headofficell@lloveras.com
www.lloveras.com