

HALCYON FLAVOURS

Party for your taste buds

Halcyon Food & Beverages Pvt. Ltd.

8-3-826/A, Beside Priya Arcade, Adjacent Lane to Indian Bank,
Yellareddyguda, Srinagar Colony,
Hyderabad - 500073, Telangana State, India

Contact Us : 95507 27374 | 99895 37374

95504 26543 | 90000 33556

Email: info@halcyonflavours.com

www.halcyonflavours.com



FEBM

FOOD BOSCOLO MACHINES

#CHOCOLATEFORALL



myblog.boscolo.it

The background features a dark grey gradient with a pattern of red dots of varying sizes that fade from the top-left towards the bottom-right. In the lower half, several thin, curved red lines sweep across the frame from left to right. The logo itself is a large, bold, red 'FEBM' with a 3D effect, where the letters are slightly offset from a red rectangular base. Below the letters, the text 'FOOD BOSCOLO MACHINES' is written in a clean, white, sans-serif font.

FEBM

FOOD BOSCOLO MACHINES

IT

Fbm è nata il 19 aprile 1977 ed è guidata da quasi vent'anni da Umberto Boscolo, affiancato da uno staff giovane, dinamico, professionale ed attento alle esigenze della propria clientela. L'azienda produce macchine per la lavorazione del cioccolato e ha Clienti in tutto il mondo, dalle piccole pasticcerie e cioccolaterie ai ristoranti, hotel, fino ad aziende industriali e multinazionali. La produzione prevede anche macchine per biscotti: Fbm, per prima, ha progettato la colatrice da banco, seguita poi da molti competitori. Fbm è famosa nel mercato per la capacità di personalizzare. L'obiettivo è sempre stato di assecondare il metodo di lavoro di ogni singolo Cliente e la sua personalissima attenzione al prodotto. Tra i fiori all'occhiello dell'azienda vi sono impianti industriali e semi-industriali dedicati a prodotti specifici di Clienti limitati dai macchinari standard e che hanno trovato nelle specifiche di Fbm soluzioni per automatizzare e migliorare. L'azienda vende in Italia, Europa, Stati Uniti, Paesi Arabi e nel resto del mondo direttamente, tramite rivenditori ed agenti. Oltre ad avere un blog molto seguito con il quale racconta la propria crescita quotidiana, partecipa attivamente alle principali fiere mondiali di settore. Dal 2011, nella sede di Legnano, è attiva la scuola di cioccolateria e biscotteria Elite Fbm, con 2 locali dedicati ed un Aula Bean to Bar dove poter produrre il cioccolato dalla fava. Fbm progetta, produce e vende dal proprio stabilimento di Legnano ed ha un servizio Skype, commerciale e tecnico, che fornisce assistenza a tutte le latitudini del globo.

EN

Founded in April 19th 1977, Fbm manufactures machinery for chocolate and baking applications and has customers all over the world, from artisan bakeries and chocolate shops to craft chocolate makers, to restaurants and hotels as well as industrial companies and large corporations. Fbm is famous in the market for the ability to innovate and to customize. Lead for nearly two decades by Umberto Boscolo, who is assisted by a young team of dynamic professionals, the company's goal has always been to meet the unique needs of each customer. Among Fbm's flagship projects are semi-industrial and industrial plants for customers who found in Fbm a partner to produce custom solutions to automate and improve production. In addition to chocolate tempering machines and support equipment and accessories for the production of all types of chocolate products, Fbm also produces machines for working with a wide varieties of doughs - everything from macarons to sheet cakes. Fbm was the first to introduce a tabletop dropping machine that is now widely imitated. Since 2011, Fbm has founded a chocolate and pastry school known as Elite Fbm in its headquarters of Legnano with a Bean to Bar Area to produce chocolate from the bean. Fbm sells in Italy, Europe, the United States, UAE and around the world directly, through resellers, dealers and agents. In addition to the company blog and social media presence, which records the daily growth of the company and that have a huge numbers of followers, Fbm actively participates in major international fairs. Fbm designs, manufactures, and sells its products from its headquarters in Legnano (outside of Milan) and offers pre-sales assistance and after-sales technical support (via Skype) to customers around the globe.

FR

Sté FBM est née le 19 Avril 1977 et est dirigée depuis presque vingt années par Mr Umberto Boscolo, avec un ensemble de collaborateurs jeunes, dynamiques, professionnels et attentives aux besoins de ses clients. La société fabrique des machines pour le chocolat et a des clients dans le monde entier, de petites boulangeries et boutiques de chocolat aux restaurants, hôtels, jusqu'à des entreprises industrielles et des sociétés multinationales. La production comprend également les machines pour les biscuits: FBM a été le premier fabricant qui a introduit la dresseuse sur table, suivie en suite par de nombreux concurrents. Fbm est renommée dans le marché pour la capacité de personnaliser ses machines. L'objectif a toujours été de suivre la manière de travailler de chaque client et son attention personnelle au produit. Parmi les clients de référence il y a des installations industrielles et semi-industrielles dédiées à des produits spécifiques ordonnées par des Clients qui étaient limitées par des machines standard et qui ont trouvé grâce à la technologie de FBM des solutions pour automatiser et améliorer. La société vend en Italie, en Europe, aux États-Unis et dans les Pays Arabes et partout dans le monde directement, à l'aide des revendeurs et des agents. En plus d'avoir un blog très suivi qui raconte sa propre croissance quotidienne, FBM participe activement aux plus grandes foires internationales dans le secteur. Depuis l'année 2011, dans la siège de Legnano a été ouverte l'école Elite Fbm pour le chocolat et les biscuits, avec 2 locaux dédiés et une salle Bean to Bar pour produire le chocolat de la fève à la tablette. FBM étudie, fabrique et vend de son usine de Legnano et dispose d'un service Skype, commercial et technique, qui fournit une assistance à toutes les latitudes du globe.

ES

Fbm nació el 19 de abril de 1977 y está en manos de Umberto Boscolo desde hace casi 20 años, junto a un joven, dinámico y profesional equipo atento a las necesidades de sus clientes. La compañía fabrica maquinaria para el procesamiento del chocolate y tiene clientes en todo el mundo, desde pequeñas pastelerías y tiendas de chocolate, restaurantes y hoteles, hasta empresas industriales y corporaciones multinacionales. La producción consta también de máquinas para galletas: Fbm ha producido la primera dosificadora de sobremesa, luego imitada por la competencia. Fbm es famosa en el mercado gracias a la capacidad de personalizar. El objetivo siempre ha sido seguir la forma de trabajar del cliente y su atención al producto. Entre los puntos fuertes hay producciones industriales y semi-industriales dedicados a productos específicos de clientes, limitados por máquinas estándar, que han encontrado en las maquinarias de Fbm las soluciones para automatizar y mejorar. La compañía vende en Italia, Europa, Estados Unidos, Países árabes y en todo el mundo directamente, a través de distribuidores y agentes. Además de tener un blog con un gran número de visitas, donde cuenta su crecimiento diario, participa activamente en las principales ferias internacionales del sector. Desde 2011, en la sede de Legnano, se ha abierto la escuela para enseñar a elaborar chocolate y galletas, Elite Fbm, con 2 locales y una Area Bean to Bar para producir chocolate desde la semilla. Fbm diseña, fabrica y vende desde su planta en Legnano y cuenta con un servicio técnico y post-venta al cliente a través de Skype que proporciona soporte a todas las latitudes del planeta.



IT

Aura è la piccola temperatrice continua, targata FBM. Il design moderno e le dimensioni ridotte nascondono le caratteristiche di classe superiore: basso consumo, tempera continua, sistema di riscaldamento ad induzione termica, dosatore elettronico a ripetizione, inversione senso di marcia della coclea automatico, accensione e spegnimento controllati elettronicamente, ciclo notte e telaio sgrondatore di grandi dimensioni. Il sistema di fusione del cioccolato ad induzione garantisce la massima precisione e reattività e nel contempo diminuisce l'assorbimento elettrico. I tempi operativi si riducono notevolmente con l'applicazione del sistema di scarico automatico coclea.

EN

Aura is the small continuous tempering machine by FBM. Its modern design and little dimensions hide technical features of superior class such as: low power consumption, continuous tempering system, melting system by thermal induction, electronic dosing device with repetitions, automatic reversing of screw pump rotation, switch on and off under electronic control, night cycle and vibrating table of big dimensions. Melting system of chocolate by thermal induction assures best precision and reactivity by reducing at same time electric consumption. Operating time is reduced considerably thanks to automatic unloading system on screw pump.

FR

Aura est la petite tempéréuse en continu de FBM. Le moderne design et ses réduites dimensions cachent données techniques de catégorie supérieure: baisse puissance électrique adsorbée, tempérage en continu, chauffage à l'aide de système à induction thermique, doseur électronique avec répétition, inverseur automatique sur la vis sans fin, allumage et coupure avec contrôle électronique, cycle nuit et table vibrante de grands dimensions. Le système de fusion du chocolat à induction thermique va garantir la précision et la réactivité maximum en réduisant au même temps la puissance électrique adsorbée. Les délais de production sont bien courts merci au système de vidage automatique sur la vis sans fin.

ES

Aura es la pequeña atemperadora continua de FBM. Su moderno diseño y sus dimensiones reducidas esconden funciones de clase superior: bajo consumo de energía, atemperatura continua, calentamiento por inducción térmica, dosificador electrónico con repeticiones, inversión automática del sentido de marcha del sinfín, control electrónico de encendido y apagado, ciclo nocturno y marco escurridor de grandes dimensiones. El sistema de fusión del chocolate por medio de la inducción de calor, asegura la máxima precisión y reactividad y al mismo tiempo reduce el consumo de energía. El tiempo de funcionamiento se reduce considerablemente con la aplicación del sistema de vacío automático del sinfín.



IT

La macchina è controllata da una nuova scheda elettronica tramite la quale è possibile impostare i parametri di lavoro per l'ottenimento della tempera continua.

Il riscaldamento è ottenuto all'interno della vasca di scioglimento a mezzo induzione termica per garantire la massima precisione e reattività e diminuire sensibilmente l'assorbimento elettrico, mentre la tempera avviene nella canna della coclea tramite gas.

Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera) per avere sempre sotto controllo la progressione del processo. L'inversione di marcia automatica della coclea consente lo svuotamento del cioccolato per ridurre al minimo i tempi di riavvio del ciclo di tempera.

La macchina è dotata di dosatore elettronico con regolazione del tempo di dosaggio e del numero di ripetizioni.

Carrello di ricopertura (opzionale) in due parti con lunghezza totale pari a mm. 1.360 dotato di canale a due veli, battirete, motore tagliacode indipendente, cuscinetti e leva ferma-carta, diffusore aria regolabile verticalmente, bobina di carta.

EN

The machine is controlled by new dedicated electronic CPU, that allows to set working parameters and obtaining continuous tempering process.

The heating is made by thermal induction for assuring best precision and reactivity while the tempering process is made into the screw pump by gas, granting short working times and accuracy in holding temperature.

Led lights indicate temperature changes (heating and tempering) for constantly monitoring the tempering process..

The screw pump automatically reverses its run allowing to empty chocolate out of the screw pipe to reduce times for the restart of tempering cycle.

The machine is equipped with electronic dosing device with selection of dosing time and number of repetitions.

Enrobing attachment (optional) in 2 parts with total length of 1.360 mm, equipped with: double veil hopper, net beater, independent motor for de-tailer, bearings and lever for start-stop paper, vertically adjustable air blower, paper roll.

FR

La machine est contrôlée par un nouveau microprocesseur avec un clavier qui permet de régler les paramètres de travail et obtenir la cristallisation en continu.

Le chauffage est fait dans la cuve de fonte à l'aide d'un système à induction thermique pour garantir la précision et la réactivité, en baissant sensiblement la puissance électrique adsorbée, tandis que la cristallisation est effectué dans le tuyau à vis sans fin avec gaz.

Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation.

L'inverseur automatique sur la vis sans fin permet de vider le chocolat dans la vis sans pour réduire le temps nécessaire pour redémarrer le cycle de cristallisation

La machine est équipée de doseur électronique avec répétitions et réglage du temps de dosage.

Tapis d'enrobage divisible en 2 parties (sur demande) en longueur totale de 1.360 mm, goulotte d'enrobage à double chute. Equipée de tapotage, moteur indépendant pour le coupe queues, coussinets et levier pour arrêt rouleau de papier, diffuseur d'air avec réglage en vertical.

ES

La máquina está controlada por una tarjeta electrónica mediante la cual se pueden configurar los parámetros de trabajo y obtener el atemperado continuo.

El calentamiento se obtiene por medio de la inducción de calor que asegura la máxima precisión y reactividad y minimiza el consumo de energía mientras el atemperado se realiza en la cóclea mediante gas, esto garantiza la llegada rápida a la temperatura establecida y precisión en el mantenimiento.

Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperado) para así tener bajo control la progresión del atemperado.

La inversión del sentido de marcha de la cóclea vacía el canal de la misma cada vez que se apaga la máquina, para así permitir reanudar rápidamente el sistema de atemperado.

La máquina cuenta con un dosificador electrónico para moldes que permite regular el tiempo de dosificación y el número de repeticiones.

Carro de bañado (bajo pedido) de 180 mm de ancho en 2 partes que mide 1.360 mm de longitud; equipado con doble cortina de chocolate ajustable, motor cortacolas independiente, vibrador de malla, cojinetes y palanca para la bobina de papel, difusor de aire ajustable en altura, rollo de papel.





IT

La temperatrice ricopritrice COMPATTA è adatta a temperare, sgrondare, dosare, ricoprire.

La tecnologia di tempera continua prevede due sistemi separati: riscaldamento tramite induzione termica per garantire precisione e reattività, diminuendo l'assorbimento elettrico, e raffreddamento tramite gas, per tempi brevi e accuratezza nel mantenimento della temperatura.

Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera) per avere sempre sotto controllo la progressione del processo. La coclea smontabile permette di cambiare tipo di cioccolato senza sprechi ed in pochi minuti. L'inversione automatica della coclea consente lo svuotamento del cioccolato per ridurre al minimo i tempi di riavvio del ciclo di tempera.

La macchina è dotata di dosatore elettronico con ripetizioni e regolazione del tempo di dosaggio.

Carrello di ricopertura (opzionale) in 2 parti con lunghezza totale di mm. 1.360, canale a due veli, sezione battirete, motore tagliacode indipendente, cuscinetti e leva ferma-carta, diffusore aria regolabile verticalmente, bobina di carta alimentare.

EN

The tempering enrobing machine COMPATTA is able to temper, drip, dose and enrobe.

The continuous tempering technology has two separate systems: the heating by thermal induction for assuring best precision and reactivity and the pre-crystallization by gas, that grants short working times and accuracy in holding temperatures.

Led lights indicate temperature changes (heating and tempering) for constantly monitoring the tempering process.

Removable screw pump allows to change the kind of chocolate without wastes and in few minutes.

The automatic switch reverses the run of the screw pump and allows to empty chocolate out of the screw pipe, to reduce at minimum the restart of tempering cycle.

Machine is equipped with electronic dosing device, with user-selectable time and repetitions.

Enrobing attachment (optional) in 2 parts with total length of 1.360 mm, equipped with: double veil hopper, net beater, independent motor for de-tailer, bearings and lever for start-stop paper, vertically adjustable air blower, paper roll.

FR

La tempéreuse enrobeuse COMPATTA est apte pour tempérer, égoutter, doser et enrober.

La technologie de cristallisation en continu prévoit deux systèmes séparés: réchauffement par induction thermique pour garantir la précision et la réactivité et refroidissement avec gaz, en assurant bref délais de temps et précision pour maintenir les températures.

Signaux à LED indiquent les changements de température (réchauffement et cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation.

Le dispositif de démontage rapide de la vis sans fin permet de changer la couleur du chocolat sans gaspillages et en bref délai de temps.

L'inverseur du sens de rotation permet de vider le chocolat dans la vis sans pour réduire le temps nécessaire pour redémarrer le cycle de cristallisation.

La machine est équipée de doseur électronique avec répétitions et réglage du temps de dosage.

Tapis d'enrobage (sur demande) divisible en 2 parties en longueur totale de 1.360 mm, trémie d'enrobage à double chute. Équipée de tapotage, moteur indépendant pour le coupe queues, roulements et levier pour arrêt du rouleau de papier, diffuseur d'air avec réglage en vertical.

ES

La atemperadora COMPATTA es adecuada para atemperar, escurrir, dosificar y recubrir.

El sistema de temperatura continua prevé dos procesos separados: calentamiento por medio de inducción de calor asegurando la máxima precisión, reactividad y minimizando el consumo de energía y enfriamiento por medio de gas, lo que permite tiempos rápidos y precisión en el mantenimiento de la temperatura.

Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperado) para así tener bajo control la progresión del atemperado.

El dispositivo de desmontaje del sinfin facilita el cambio de tipo de chocolate en pocos minutos y sin derroches. La inversión automática del sentido de marcha, cada vez que se apaga la máquina, permite vaciar el canal de la misma, para poder reanudar rápidamente el sistema de atemperado.

La máquina contiene un dosificador electrónico para la selección del tiempo de dosificación y del número de repeticiones.

Carro de bañado (bajo pedido) de 180 mm de ancho en 2 partes, que mide 1.360 mm de longitud; equipado con doble cortina de chocolate ajustable, motor cortacolas independiente, vibrador de malla, cojinetes y palanca para la bobina de papel, difusor de aire ajustable en altura, rollo de papel.



IT

Proxima è la temperatrice da 25 kg, a risparmio energetico, prodotta da FBM.

La tecnologia di tempera continua prevede due sistemi separati: riscaldamento tramite induzione termica per garantire la massima precisione e reattività diminuendo sensibilmente l'assorbimento elettrico e raffreddamento tramite gas, garantendo tempi brevi e precisione nel mantenimento della temperatura. Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera) per avere sempre sotto controllo la progressione del processo.

Dispositivo di inversione di marcia della coclea per svuotamento cioccolato automatico e riduzione dei tempi di riavvio del ciclo di tempera. Può essere dotata di carrello di ricopertura (opzionale) da 180 mm di larghezza che include diffusore d'aria, motore tagliacode indipendente, sistema blocco carta a leva. Comando a pedale per la partenza/arresto del movimento del carrello.

Proxima può essere equipaggiata (a richiesta) di regolatore di velocità coclea e/o regolatore di velocità carrello.

EN

Proxima is the 25 kg energy saving tempering machine produced by FBM.

The continuous tempering technology provides two separate systems: the working bowl is heated by thermoelectric induction and the tempering pipe is cooled directly by the refrigerant gas, delivering fast response times, precise control, and reduced energy consumption.

Led lights indicate temperature changes (heating and tempering) for constantly monitoring the tempering process.

The screw pump in the Proxima's tempering pipe reverses automatically to empty it, reducing the amount of time required to restart the tempering cycle. The machine can be equipped (on demand) with enrobing attachment, 180 mm wide, that includes air blower, independent detailer motor, paper start/stop system with lever. Foot switch for starting and stopping the run of the enrober. Proxima can be equipped (on demand) with speed regulator for screw pump and/or for enrober.

FR

Proxima est la tempéreuse de 25 kg, à épargne énergétique, produite par FBM.

La technologie de cristallisation en continu prévoit deux systèmes séparés: réchauffement par induction thermique afin de garantir précision maximale et réactivité en baissant la consommation électrique et refroidissement par gaz en assurant bref délais de temps et précision pour maintenir les températures. Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation. Dispositif pour inverser la vis sans fin pour la vidange automatique du chocolat et à réduire le temps de redémarrage du cycle de cristallisation. Il peut être équipé (en option) de tapis d'enrobage en largeur de 180 mm, avec diffuseur d'air, moteur indépendant sur le coupe-queue, système avec levier pour arrêt/démarrage rouleau de papier. Arrêt/marrage de tapis de enrobage avec pédale. Proxima peut être équipé (sur demande) de variateur des vitesses sur la vis sans fin et /ou pour la vitesse du tapis d'enrobage.

ES

Proxima es la atemperadora de 25 kg, para ahorrar energía, producida por FBM.

La tecnología de atemperatura continua prevé dos procesos separados: calentamiento por medio de la inducción de calor que asegura la máxima precisión y reactividad y minimiza el consumo de energía y enfriamiento por gas comprimido, lo que permite tiempos rápidos y precisión en el mantenimiento de la temperatura. Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperatura) para así tener bajo control la progresión del atemperado.

Dispositivo de inversión automática del sentido de marcha del sinfín, cada vez que se apaga la máquina, para permitir reanudar rápidamente el sistema de atemperatura. Puede ser equipada (opcional) por carrito de baño de 180 mm de ancho, que incluye difusor de aire, motor cortacolas independiente, palanca para detener el papel. Interruptor a pedal para iniciar y detener el movimiento. Proxima pueden equiparse (opcional) con un regulador de velocidad del sinfín y/o del carrito de baño.





IT

La macchina è controllata da un computer interno con scheda elettronica dedicata che permette la gestione di tutte le funzionalità. Tramite la relativa pulsantiera si possono regolare con estrema semplicità il sistema di tempera, il sistema di ricopertura, il sistema di dosaggio e l'attivazione del tavolo vibratore. La tecnologia di tempera continua prevede tre livelli di temperatura: temperatura di scioglimento del cioccolato (a liquido), secondo stadio con regolazione della curva di tempera, punto di tempera con rilevamento esatto del livello di raffreddamento impostato (a gas). Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera) per avere sempre sotto controllo la progressione del processo. Dispositivo di inversione di marcia della coclea per svuotamento cioccolato e riduzione tempi di riavvio del ciclo di tempera. Sistema di smontaggio per pulizia o cambio di tipologia di cioccolato.

EN

The machine is controlled by an inner computer featuring an electronic power board which allows to control all functionalities. Through the keyboard is possible, very easily, to set and control tempering cycle, enrobing system, dosing system and the vibrating table. The continuous tempering technology has three temperature levels: the heating temperature (by liquid), a second stage with regulation of tempering curve temperature and pre-crystallization temperature (by gas). Led lights indicate temperature changes (heating and tempering) for constantly monitoring the tempering process.

Switch to reverse the run of the screw pump to empty chocolate out of the screw pipe to reduce to a minimum time the restart of tempering cycle. Removable screw pump for cleaning and change of the kind of chocolate.

FR

La machine est contrôlée par microprocesseur avec carte électronique dédiée qui permet de maîtriser toutes les fonctions. Grâce au clavier avec des boutons facile à lire et à utiliser, il est possible de régler le système de tempérage, le chariot enrobeur, le système de dosage et l'allumage du vibreur. La technologie de tempérage en continu prévoit trois niveaux pour les températures: température de cuve de fonte (avec liquide), deuxième étage avec réglage de la courbe de tempérage, point de tempérage avec levement exact du niveau de refroidissement réglée (par gaz). Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation. Inverseur pour changer le sens de rotation de la vis sans fin pour faire sortir le chocolat en phase de nettoyage et réduire le temps pour réactiver le cycle de tempérage. Dispositif de démontage rapide vis sans fin pour assurer le nettoyage facile lors du changement du type de chocolat.

ES

La máquina está controlada por un ordenador interno con tarjeta electrónica dedicada, que permite la aplicación de todas las funciones. A través de un panel de mandos se pueden controlar, con extrema sencillez, el sistema de atemperar, el sistema para recubrir, el dosaje y la activación de la mesa vibradora. La tecnología de atemperar continua dispone de tres niveles de temperatura: la temperatura para derretir el chocolate (a líquido), un segundo nivel con regulación de la curva de atemperar y el punto de atemperar para detectar exactamente el nivel de enfriamiento establecido (a gas). Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperar) para así tener bajo control la progresión del atemperado.

Dispositivo de inversión de marcha de la coquea para el vaciado del chocolate y reducción del tiempo de reinicio del ciclo de atemperar. Sistema de desmontaje de la coquea para la limpieza o cambio del tipo de chocolate.



IT

La macchina è controllata da una scheda elettronica dedicata che permette la regolazione delle temperature di fusione e tempera, le funzioni di accensione e spegnimento automatico, la gestione del "ciclo notte". La tecnologia di tempera continua prevede tre sistemi separati: riscaldamento a liquido (acqua e glicole alimentare), secondo stadio che regola la temperatura della curva di tempera e punto di tempera finale (o pre-cristallizzazione) tramite gas, che garantisce tempi brevi nel raggiungimento della temperatura impostata. Il computer consente di selezionare diverse curve di tempera a seconda del tipo di cioccolato utilizzato. Il cambio di cioccolato e la riduzione di sprechi vengono garantiti dal sistema di inversione automatica di marcia della coclea e dal suo smontaggio. E' presente un sistema di dosaggio elettronico con ripetizioni (fino a 9 volte) così come due segnalatori a led del raggiungimento della temperatura di riscaldamento e tempera. La macchina è dotata di serie di telaio sgrondatore con resistenze. Carrello di ricopertura (opzionale): divisibile in due parti, dotato di rete in acciaio Inox da mm 300 di larghezza, fermi per il posizionamento carta, tagliacode regolabile, vaschetta di raccolta cioccolato per affogatura.

EN

The machine is controlled by an electronic board which allows to set the heating and tempering temperatures, the automatic turning on and off and the "night cycle" feature. The continuous tempering technology has three temperature levels: heating temperature (by liquid), second stage with regulation of tempering curve temperature and third stage to adjust pre-crystallization temperature (both by gas). The computer allows selection of different crystallization curves according the kind of chocolate. Automatic reverse of the screw pump allows quickly restart the tempering process, removable screw pump make cleaning process easier and faster. Maestria features bright LED indicators on the sides of the head that provide visual indication of when the set melting and tempering points have been reached. The machine is equipped with heated vibrating table. The enrobing belt (optional) is divided in two parts, equipped with inox belt 300 mm wide, blocks for placing of the paper roll, tail-reducer and heated bottom coating basin to avoid chocolate solidification.

FR

La machine est contrôlée par un microprocesseur dédié qui permet le réglage des températures de réchauffement de tempérage des fonctions d'allumage, d'éteignement automatique aussi bien que le control du "cycle nuit". La technologie de tempérage en continu prévoit trois systèmes: fusion en circuit fermé avec liquide (eau/glycol alimentaire), deuxième étage qui règle la température de la courbe de cristallisation et point de cristallisation final avec gaz R 404 pour assurer un bref délais de temps pour joindre la température affichée. L'ordinateur permet de choisir différentes courbes de tempérage, selon le type de chocolat utilisé. L'inverseur du sens de rotation et le système de démontage de la vis sans fin assurent un rapide change de la couleur du chocolat sans gaspillages. Elle est équipée de doseur électronique avec répétitions de dosage (jusqu'à 9 fois) aussi bien que de système avec leds qui informent de l'atteignement des températures de consigne pour cuve de fonte et cristallisation. La machine est équipée standard de table vibrante réchauffée. Tapis d'enrobage (en option) divisible en deux parties, équipée de maille inox mm 300 de largeur, supports pour positionner le papier, coupe queueset bec diffuseur réglables

ES

La máquina está controlada por medio de una tarjeta electrónica que permite la regulación de la temperatura de fusión y de atemper, las funciones de encendido y de apagado en automático y la aplicación del "ciclo nocturno". La tecnología de atemper continua dispone de tres niveles de temperatura: la temperatura para derretir el chocolate (a líquido), un segundo nivel con regulación de la curva de atemper (con gas) y el punto de atemper final para el ajuste exacto del nivel de temperatura. Con el ordenador se puede seleccionar entre varias curvas de atemper para los distintos tipos de chocolate. El cambio de chocolate y la reducción de los residuos están asegurados mediante la inversión automática de la cóclea y su desmontaje. Maestria esta equipada por un dosificador electrónico con repeticiones (hasta 9) y por led de aviso del alcance de las temperaturas (calefacción y atemper). La máquina de serie tiene en dotación un marco escurridor calentado mediante resistencias. Carrito de bañado (bajo pedido) en dos partes, con red de acero inoxidable de 300 mm de ancho, bloqueadores para el papel, motor cortacolas independiente, difusor aire.



IT

JUMBO è l'espressione della tecnologia FBM nel settore della lavorazione industriale (capacità della vasca kg 100 per un totale di circa kg 400 di cioccolato temperato all'ora). Le funzioni della macchina sono controllate e programmate da una scheda elettronica con tastiera digitale. La CPU prevede anche una procedura di spegnimento automatico. La tempera continua e automatica è realizzata in coclea con raffreddamento tramite gas R404 e riscaldamento a mezzo bagnomaria. Led luminosi indicano le variazioni di temperatura (riscaldamento e tempera) per avere sempre sotto controllo la progressione del processo. La macchina prevede inversione automatica della coclea, ciclo notte, grafico curva di tempera con la possibilità di memorizzare fino a 10 curve e in opzione controllo del terzo stadio. Disponibile in opzione anche un dosatore pneumatico azionato tramite pedale che permette il mantenimento della tempera nonostante i continui dosaggi, grazie al canale secondario sulla vasca di scioglimento ed alla valvola devia flusso. L'equipaggiamento prevede telaio sgrondatore riscaldato e carrello ricopritore dotato di: rete in acciaio inox da mm. 400 o 600 (opzionale), tagliacode con motore indipendente, battirete, soffiatore aria, velocità variabile fino a 2 metri al minuto.

EN

JUMBO is the expression of FBM technology in the field of industrial processing (capacity of the working bowl 100 kg for a total of around 400 kg of tempered chocolate per hour). The machine functions are controlled and programmed by an electronic card with a digital keyboard. The CPU also includes an automatic shutoff procedure. The continuous tempering cycle is controlled by R404 refrigerant gas for the cooling section and bain-marie for the melting section. Led lights indicate temperature changes (heating and tempering) for constantly monitoring the tempering process. The machine provides automatic reversal of the auger, night cycle, graphic tempering curve with the ability to store up to 10 curves and the control of the third stage is optional. It can also provide a pneumatic doser operated by pedal that allows to maintain the tempera in spite of the continuous dosages, thanks to the secondary channel on the dissolution bowl and the valve that diverts flow. The equipment includes heated vibrating table and enrobing attachment with: stainless steel belt from mm. 400 or 600 (optional), detailer with an independent motor, net beater/shaker, air blower, variable speed up to 2 meters per minute.

FR

JUMBO est l'expression de la technologie de FBM dans le domaine de la production industrielle (capacité cuve de fonte de kg 100 pour un total d'environ kg 400 de chocolat cristallisé par heure). Les fonctions de la machine sont contrôlées et programmées par microprocesseur, avec clavier digital. La CPU prévoit aussi une procédure d'indignement automatique. La cristallisation automatique et en continu est réalisée dans la vis sans fin avec refroidissement avec gaz R404 et réchauffement par bain-marie. Signaux à LED indiquent les changements de température (de réchauffement et de cristallisation) pour surveiller à chaque instant la progression du cycle de cristallisation. La machine prévoit l'inverseur automatique sur la vis sans fin, le cycle nuit, l'affichage de la courbe de cristallisation avec la possibilité de mémoriser jusqu'à 10 courbes et en option le contrôle du troisième étage. Il est disponible en option un doseur pneumatique (marchant avec air comprimée) activé à l'aide de la pédale qui permet de maintenir la cristallisation malgré le moulage en continu, à l'aide du canal secondaire sur la cuve de fonte et à la vanne pour diriger la sortie du chocolat. Équipée de grille d'égouttage chauffée, tapis d'enrobage (en option) à maille en acier inoxydable en largeur 400mm ou 600mm, coupe-queues avec moteur indépendant, tapotage, soufflerie et vitesse d'avancement réglable jusqu'à 2 mètres par minute.

ES

Jumbo representa la expresión de la tecnología FBM en el campo de la producción industrial (capacidad de la cubeta de 100 kg, con casi 400 kilos de chocolate templado por hora). La máquina está controlada por una tarjeta electrónica con pantalla táctil. La CPU automáticamente proporciona un procedimiento para el apagado automático de la máquina. La atemperatura automática y continua se realiza en el sinfín por medio del aire (gas R404), calefacción en la cubeta a través de bañomaria. Led luminosos indican las variaciones de la temperatura (calentamiento y atemperatura) para así tener bajo control la progresión del atemperado. La máquina prevé inversión automática del sentido de marcha del sinfín, ciclo nocturno, gráfico curva de atemperatura con la capacidad de almacenar hasta 10 curvas y el control de la tercera etapa es opcional. Se puede equipar también con el dosificador neumático con activación a través del pedal que permite el mantenimiento de la atemperatura a pesar de las continuas dosificaciones, gracias al canal secundario en la cubeta de fusión y a la válvula que desvía el flujo. Equipada con mesa vibradora calentada y carrito de bañado dotado de red de acero inoxidable de mm 400 o 600 (opcional), corta colas, vibrador de malla, soplador de aire, velocidad ajustable hasta 2 metros por minuto.





IT

Quadro è la nuova temperatrice "statica" dedicata ai piccoli laboratori e progettata da FBM. La possibilità di sciogliere e raffreddare (temperare) il cioccolato direttamente in vasca permette, anche a chi non può utilizzare una temperatrice continua, di iniziare una discreta produzione ed avvicinarsi al cioccolato senza impegnarsi in una spesa eccessiva. La macchina garantisce basso consumo (grazie al sistema di fusione ad induzione), accensione e spegnimento controllati elettronicamente, ciclo notte. Frontalmente un becco di scarico permette, al termine del processo, di scaricare la quantità di cioccolato necessaria (entro i tempi prestabiliti dall'elettronica).

EN

Quadro is the new batch tempering machine for small laboratories, designed by FBM. The ability to heat and cool (temper) the chocolate directly in the bowl allows, even to those who can not use a continuous tempering machine, starting a quite fair production and approach to chocolate without engaging in excessive spending. The machine ensures low consumption (thanks to the induction heating system), switching on/off electronically controlled, night cycle. A front unloading spout allows, at the end of the process, to get the required amount of chocolate (within certain times adjusted electronically).

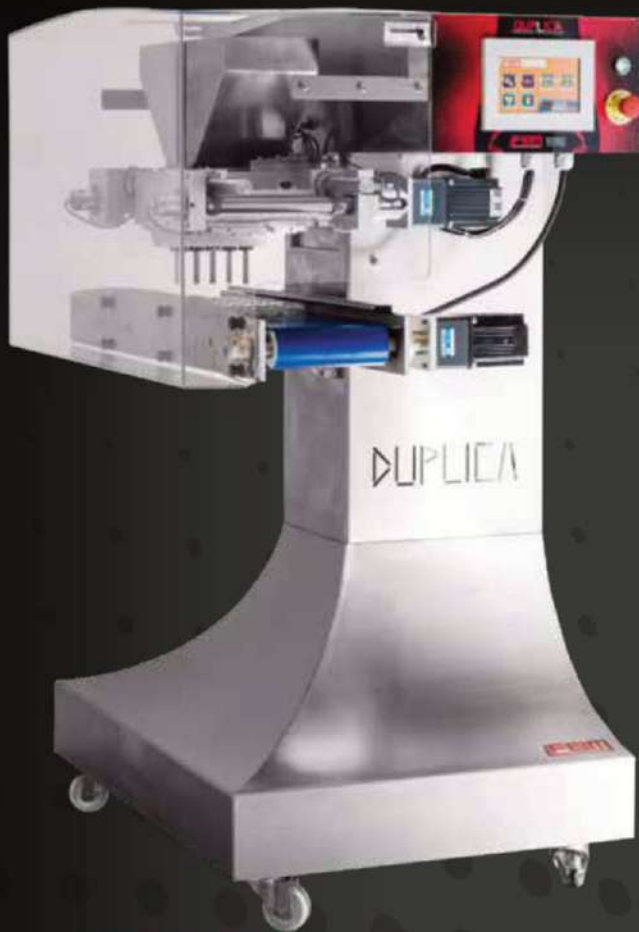
FR

Quadro est la nouvelle temperreuse "statique" conçue par FBM et dédié aux petits laboratoires. La possibilité de fondre et de refroidir (cristalliser) le chocolat directement dans la cuve permet, même à ceux qui ne peuvent pas utiliser une temperreuse en continu, de démarrer une bonne production et de s'approcher au chocolat sans s'engager dans des dépenses excessives. La machine assure une faible consommation (grâce au système de fusion par induction), allumage et éteignement sous control électronique, le cycle de nuit. Dans la partie frontale un bec de décharge permet, à la fin du processus, de décharger la quantité de chocolat demandée (dans des délais prédéterminés par l'électronique).

ES

Quadro es la nueva atemperadora "estática", dedicada a pequeños laboratorios y diseñada por FBM. La capacidad de derretir y enfriar (atemperado) el chocolate directamente en el tanque permite, incluso a quien no puede utilizar una atemperadora continua, a comenzar con una buena producción y empezar a trabajar con el chocolate sin incurrir en gastos excesivos. La máquina garantiza un bajo consumo (gracias al sistema de fusión a inducción), control electrónico de encendido y apagado y ciclo nocturno. Un grifo de descarga frontal permite descargar la cantidad deseada de chocolate al final del proceso (dentro de los tiempos predeterminados por la electrónica).





IT

Macchina dosatrice e riempitrice in un'unica soluzione. DUPLICA permette, con la sua doppia testata e piastre di dosaggio, di produrre qualsiasi cioccolatino con ripieno.

La macchina è stata concepita per incontrare la necessità di quei laboratori che desiderano automatizzare un tipo di lavorazione che normalmente necessita di tempi lunghi.

Le sue ridotte dimensioni, la semplicità d'uso e la duttilità d'impiego, congiuntamente ad una sofisticata gestione elettronica a touchscreen esclusivamente progettata da FBM, consente a chiunque di poter produrre praline ripiene in tempi brevi.

Caricando gli stampi in policarbonato sulla tavola di trasporto, la macchina si occuperà di dosare contemporaneamente cioccolato temperato e ripieno su file di prodotto con numero di alveoli variabile a seconda delle esigenze (dimensioni stampo mm 275 x 175).

Necessita di alimentazione tramite macchina temperatrice o cioccolato temperato.

Tramogge riscaldate (una per il cioccolato ed una per il ripieno)

Regolazioni temperatura tramogge; velocità movimento testa; velocità tappeto di traino

Doppio motore brushless per movimento fila di pistoni di iniezione e di dosaggio

EN

Dosing and filling machine in one solution.

Duplica allows, through its double head and dosing plate, to produce pralines with filling.

The machine is designed to meet needs of laboratories that want to automate a process that typically requires long production times.

Its small dimensions, simple and adaptable use, together with sophisticated electronical touch screen control, exclusively designed by FBM, allows to produce pralines with filling in short times.

By loading polycarbonate moulds on transport belt, the machine allows to dose, at the same time, tempered chocolate and filling in line with customizable number of cavities (dimensions of moulds 275 x 175).

It needs to be feed by tempering machine or tempered chocolate.

2 heated hoppers (one for chocolate and one for filling). Speed regulation of dosing head; transport belt; Double brushless motors to control the movement of injecting and dosing pistons lines.

FR

Machine doseuse et remplisseuse dans une seule solution.

DUPLICA permet, avec sa double tête et plaques de dosage, de produire tous les petits chocolats fourrés.

La machine a été conçue pour rejoindre les nécessités des laboratoires qui désirent automatiser un genre de production que d'habitude nécessite de longs temps.

Ses réduites dimensions, la simplicité d'utilisation et la ductilité d'emploi, conjointement avec une sophistiquée gestion électronique avec écran tactile, permettent à n'importe qui de pouvoir produire pralines fourrées en bref temps.

En chargeant les moules en polycarbonate sur la table de transport, la machine permettra de doser au même temps chocolat cristallisé et farce sur lignes de produit avec numéro d'alvéoles variable selon la moule utilisée (dimensions 275 x 175).

La machine nécessite d'alimentation à l'aide d'une tempéreuse ou de chocolat tempéré.

2 têtes réchauffées à l'aide des résistances (une pour le chocolat et l'autre pour la farce)

Réglage manuel températures des têtes avec thermostat ; Réglage vitesse et mouvement Tête de dosage et vitesse bande transporteuse.

Double moteur brushless pour mouvement de la ligne de pistons pour injection et pour dosage.

ES

Máquina dosificadora y rellenadora en una única solución.

DUPLICA permite, con su doble cabezal y placas de dosificación, producir cualquier tipo de bombones rellenos.

La máquina esta concebida para satisfacer las necesidades de los laboratorios que desean automatizar un tipo de trabajo que normalmente necesita mucho tiempo.

Su tamaño reducido, su gran sencillez y la ductilidad de empleo, junto a una sofisticada gestión electrónica touch screen, exclusivamente proyectada por FBM, permite a cualquiera producir bombones rellenos en poco tiempo.

Cargando los moldes sobre la mesa de transporte, la máquina dosificará simultáneamente chocolate atemperado y relleno en filas de producto con número de alvéolos que varían según el molde utilizado (dimensiones mm 275 x 175).

Necesita una alimentación a través de una atemperadora o chocolate atemperado.



IT

Pann è la bassina con vasca in acciaio realizzata da FBM. La macchina è progettata per ricoprire con cioccolato i prodotti con forma sferica e di consistenza leggera.

La vasca rotante è dotata di inverter per ottimizzare la confettatura dei prodotti con peso e dimensione diversi.

Grazie alle dimensioni contenute è ideale per tutti i laboratori ed è realizzata completamente in acciaio Inox.

Il gruppo di ventilazione, alloggiato all'interno della struttura, ha di serie la gestione dell'immissione aria calda o fredda, con regolazione della temperatura di riscaldamento.

La tubazione in acciaio inox immette l'aria direttamente nella vasca di pralinatura per la velocizzazione dell'intero processo.

La bassina è gestita da scheda elettronica dedicata per l'impostazione dei parametri di utilizzo.

EN

Pann is the FBM's bowl coating pan. The machine is designed to coat the products with spherical shape and lightweight consistency.

The rotating bowl speed is adjustable to improve the coating of products that might be different in weight and dimensions.

Thanks to its size it fits into any workshop and it is completely made from stainless steel.

A forced air ventilation system is built into the housing and can provide hot/cold air, as adjustable hot temperature.

A stainless steel tube inflates the air directly into the rotary bowl to speed up the whole process.

All aspects of the operation of the Pann are accessible via a custom-programmed dedicated cpu.

FR

Pann est la turbine pour dragées avec cuve inox de chez FBM.

La machine est conçue pour enrober en chocolat les produits avec forme sphérique et une consistance légère.

La cuve rotative sous variateur des vitesses permet de travailler produits de taille et poids différents.

En raison de ses petites dimensions, il est idéal pour tous les laboratoires et est entièrement en inox.

L'unité de ventilation, logée à l'intérieur de la structure, permet de maîtriser l'admission d'air chaud ou froide, avec une régulation de la température de chauffage.

Le tuyau inox injecte l'air directement dans la cuve de travail pour accélérer l'ensemble du processus.

La turbine est gérée par une carte électronique dédiée pour régler les paramètres d'utilisation.

ES

Pann es la grageadora con tanque realizada por FBM. La máquina ha sido proyectada para recubrir de chocolate los productos con forma esférica y de consistencia ligera.

El tanque giratorio está dotado de un sistema de inversión para optimizar el proceso de confitado de los productos con diversos pesos y dimensiones.

Gracias a las dimensiones reducidas es ideal para todos los laboratorios y está realizada completamente en acero inoxidable.

El grupo de ventilación, alojado en el interior de la estructura, posee de serie la gestión de la entrada de aire caliente o frío, con regulación de la temperatura de calentamiento.

El conducto en acero inoxidable hace entrar el aire directamente en el tanque para hacer más veloz todo el proceso.

La grageadora se gestiona a través de una tarjeta electrónica para la configuración de los parámetros de uso.





IT

Perla è la macchina bassinatrice a nastro realizzata da FBM. La macchina è progettata per ricoprire con cioccolato i prodotti con forma sferica/ovale di vario tipo come nocchie, mandorle, pistacchi ecc.

Macchina realizzata completamente in acciaio Inox.

Gruppo di ventilazione alloggiato all'interno della carteratura di serie.

Feritola in acciaio inox per il convogliamento dell'aria nella vasca di pralinatura.

Quadro comando elettromeccanico con termoregolatore per la gestione della temperatura aria e visualizzazione a display.

Nastro con inversione senso di marcia per la raccolta finale del prodotto in abbinamento al cassetto estraibile inferiore.

EN

FBM's PERLA horizontal belt coater does the same thing that conventional chocolate coating pans do - but quicker and quieter and requires less attention and training to operate.

PERLA makes it easy to coat (engross) nuts, dried fruit chunks, coffee beans, and many other items with any kind of chocolate. It is completely made from stainless steel.

A forced cold air ventilation system is built into the housing. All aspects of the operation of the PERLA are accesible via an electronic control panel.

The belt reverses, which means the PERLA unloads itself within a matter of a few seconds at the end of each batch.

FR

PERLA est la turbine pour dragées à bande horizontale de chez FBM. La machine est conçue pour enrober les produits de chocolat avec sphérique forme / ovale de différents types tels que noisettes, amandes, pistaches, etc. Est en acier inox.

Appareil de ventilation installé dans le boîtier, avec température de refroidissement réglable.

Panneau des commandes avec thermostat électromécanique pour maîtriser la température de l'air et afficheur.

Bande avec inverseur de transport pour la collecte du produit final en combinaison avec le tiroir en bas.

ES

Perla es la máquina grageadora a cinta hecha por FBM.

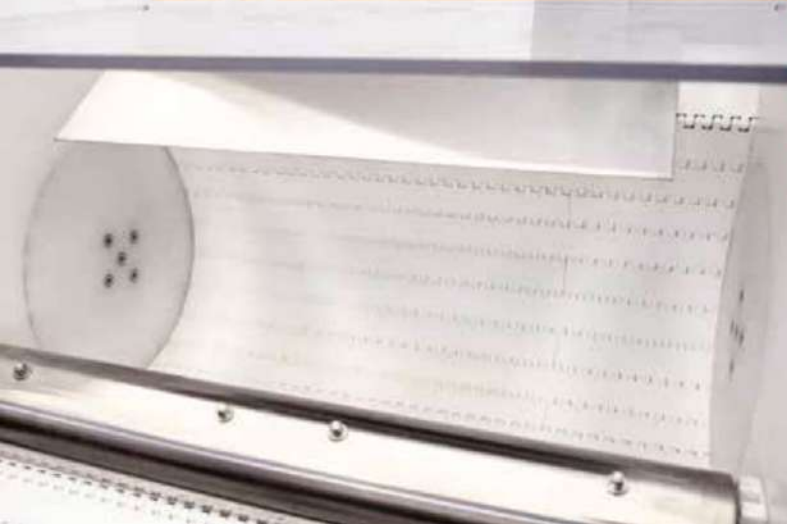
La máquina está diseñada para cubrir de chocolate los productos con forma esférica/óval de diversos tipos, como avellanas, almendras, pistachos, etc.

Está hecha en acero inoxidable.

Tiene una unidad de ventilación alojada en el cuerpo, con temperatura fría ajustable.

Cuadro de mando con termostato para la gestión de la temperatura y visualización a display.

Cinta con dirección de recorrido inverso para la recogida final del producto en combinación con el cajón inferior extraíble.



IT

La nuova serie K di FBM è una famiglia di scioglitori con capacità che vanno dai 50 ai 200 kg. La serie K incorpora una pompa a coclea che rende facile trasferire il cioccolato dalla vasca di scioglimento a qualsiasi tipo di macchina e/o contenitore. Il beccuccio girevole può essere posizionato, ad esempio, sopra la vasca di fusione di una macchina temperatrice e il cioccolato può essere pompato utilizzando un pedale. La macchina dà la possibilità di invertire il senso di rotazione della pompa per svuotare il becco e la canna coclea e mantenere pulito il circuito. Una completa gamma di accessori è disponibile per integrare i serbatoi di fusione come macchine temperatrici, ricoprifici ed altre applicazioni, così come gli stessi tank sono completamente personalizzabili a richiesta specifica del cliente

EN

K-series of compact, easily movable melters with capacities ranging from 50-200kg. The K-series incorporates the proven pump and auger system making it easy to pump chocolate out of the working bowl wherever it's needed. The rotatable spout can be positioned over the working bowl of the tempering machine (or into a storage or other container) and chocolate pumped using a foot pedal. The pump can reverse to empty the pipe of chocolate to keep it clear. A complete range of accessories is available to integrate FBM melting tanks with tempering and enrobing machines, and other applications, as well as tanks that are completely customized and tailored to specific customer requirement

FR

La nouvelle série K de FBM est une famille de fondeurs avec des capacités allant de 50 à 200 kg. La série K intègre une pompe à vis sans fin qui rend facile à transférer le chocolat de la cuve de fonte pour alimenter tout type de machine et / ou de conteneur. Le bec directionnable peut être positionné, par exemple, sur la cuve d'une machine tempereuse (ou dans un autre type de récipient) et le chocolat peut être transféré à l'aide d'une pédale. La machine donne la possibilité de changer le sens de rotation de la vis pour vider le bec et le tuyau de la vis sans fin et de garder le circuit nettoyé. Une gamme complète d'accessoires est disponible pour compléter les fondeurs aussi bien que les machines tempereuses, les enrobeuses et d'autres applications, ainsi que le même fondeurs sont complètement personnalisables selon la demande spécifique du client

ES

La nueva serie K de FBM es una familia de tanques de fusión, con capacidad desde 50 hasta 200 kg. La serie K incorpora una bomba con sistema a tornillo que facilita el pasaje del chocolate de la cuba de fusión para la alimentación de cualquier tipo de máquina y/o contenedor. El grifo giratorio se puede colocar, por ejemplo, sobre la cuba de trabajo de una máquina atemperadora y el chocolate puede ser bombeado mediante un pedal. La máquina tiene la posibilidad de invertir el sentido de rotación de la bomba para así vaciar el grifo y el sinfín y mantener limpio el circuito. Una gama completa de accesorios está disponible para integrar los tanques de fusión, como por ejemplo atemperadoras, recubridoras y otra aplicaciones, así mismo los tanques están completamente personalizados y adaptados a los requerimientos específicos del cliente.



IT

Una tempera di alta qualità, come quella garantita dalle temperatrici FBM, trova il suo ideale completamento in una forma di raffreddamento che, con minima umidità, permette ottimi risultati. CLIMATICO, con larghezza tappeto da mm 300, 400 o 600 e la lunghezza utile di raffreddamento a partire da mt 4, è il più piccolo tunnel di raffreddamento orizzontale. All'interno del tunnel, viene creata una ventilazione bi-direzionale (verso entrata e uscita) in pre-camera e grazie ad una serie di deflettori viene immessa aria nell'area passaggio prodotto. La temperatura elettronica regolabile fino a 5°C e la possibilità di variare la velocità di avanzamento del nastro permettono la giusta combinazione per il raffreddamento ottimale di qualsiasi prodotto di copertura. CLIMATICO è dotato di uno speciale sistema chiamato "e-clima" che permette la gestione elettronica della temperatura, la rilevazione istantanea dell'umidità e la regolazione automatica della termostatazione. Grazie al sistema di sollevamento a pistone pneumatico l'ispezione e la pulizia del nastro sono facili e veloci. Allineamento tappeto tramite guida nastro elettropneumatica automatica.

EN

When the finish and shine of enrobed products is important to you and your customers, CLIMATICO cooling tunnels do the job. Available in standard 300mm (matches the Maestria), 400mm or 600mm (matches the MTR60) belt widths and in lengths starting at 4 mt, CLIMATICO cooling tunnels are among the most compact, highest-performing, tunnels available. Inside the tunnel, the airflow is split bi-directionally (entry and exit) and travels through ducted baffles into the cooling chamber. The temperature inside the tunnel is electronically adjustable down to 5°C and the belt speed is adjustable to allow the right combination for the best cooling of any enrobed product. FBM's e-clima system, which is standard on all FBM cooling tunnels, enables precise digital control of temperature and humidity detection. Inspection panels with pneumatically-assisted lift make even cleaning easy and fast. Alignment of the conveyor belt is managed automatically using an electro-pneumatic piston.

FR

Une cristallisation de haute qualité, comme celle des enrobeuses FBM, se complète avec un refroidissement qui, en enlevant traces d'humidité, permet de bons résultats. CLIMATICO avec largeur tapis 300mm, 400mm ou 600mm et longueur utile de refroidissement à partir de 4 mètres, est le plus petit tunnel de refroidissement horizontal. A l'intérieur du tunnel, est possible de créer une ventilation bidirectionnelle (vers l'entrée et vers la sortie) dans la pré-chambre et à travers une série de déflecteurs l'air est introduite dans la zone du passage de produit. La température électroniquement réglable jusqu'à 5° C et la possibilité de régler la vitesse d'avancement de la bande permettent la bonne combinaison pour un refroidissement optimale de chaque produit enrobée. En plus, CLIMATICO est équipé de système «e-clima» pour la gestion automatique de la température, le contrôle instantané de l'humidité et la régulation automatique de la thermostatisation. Merci au système de soulèvement avec piston pneumatique l'inspection et le nettoyage de la bande sont faciles et rapides. Alignement de la bande transporteuse par guide électropneumatique automatique.

ES

Un templado de gran calidad, como el proporcionado por las atemperadoras FBM, encuentra su complemento ideal en una forma de enfriamiento, con humedad mínima, que permite resultados asombrosos. CLIMATICO, con ancho de la cinta de 300mm, 400 o 600 y largo de frío desde mt 4, es el más pequeño túnel de frío horizontal. Dentro del túnel, se crea una ventilación bi-direccional (hacia la entrada y la salida) en la pre-cámara y, a través de deflectores, se propaga en la zona del producto. La temperatura electrónica ajustable hasta 5°C y la capacidad de ajustar la velocidad de la cinta permiten la combinación adecuada para una enfriamiento óptimo de cualquier producto bañado. CLIMATICO tiene un sistema llamado "e-clima", que permite la gestión electrónica de la temperatura, la detección de humedad y el ajuste automático del termostato. Gracias al sistema de inspección con sistema de elevación a pistón neumático la limpieza de la cinta es fácil y rápida. El túnel lleva incluida una guía de alineación de la cinta a través de pistón neumático.



IT

Micro Clima, Clima 50 e Clima 100 sono tre nuovi tunnel, a sviluppo verticale, che permettono di ottimizzare la produzione di cioccolato "stampato". Tavolette, massicci, snack al cioccolato, tutto ciò che si produce utilizzando stampi in polycarbonato ora può anche essere raffreddato in poco spazio, senza rinunciare alla produttività. Non è più necessario avere dei laboratori di dimensioni industriali per poter ottenere una buona produzione di stampati. Il sistema di movimentazione verticale, a torri alterne, garantisce la finitura e il raffreddamento completo dei prodotti. In linea con una temperatrice con una produzione oraria di circa 90 kg, questi tunnel possono arrivare a raffreddare fino a 900 tavolette (da 100 grammi) all'ora.

EN

FBM's new Micro Clima, Clima 50 and Clima 100 compact vertical cooling tunnels reduce the amount of floor space required by traditional horizontal cooling tunnels by virtue of a compact folded vertical design. Any type of chocolate product that can be produced in a standard 275x175 polycarbonate mold can be cooled in a small footprint, without sacrificing productivity. It is no longer necessary to have industrial sized laboratories to accommodate ten-meter-plus horizontal tunnels in order to get a good production of molded products. Clima vertical cooling tunnels are perfect for today's modern workshop where space is at a premium, and where high-throughput - up to 300 molds /90kg chocolate per hour, and consistent, high-quality cooling, are an absolute requirement.

FR

Micro Clima, Clima 50 et Clima 100 sont trois nouveaux tunnels, à développement vertical, qui optimisent la production de chocolat dans moules. Tablettes, produits moulés, snacks au chocolat et tout ce qui est produit en utilisant des moules en polycarbonate peut maintenant être rafraîchi aussi dans un petit espace, sans sacrifier la productivité. Ce n' est plus nécessaire d'avoir des laboratoires de taille industrielle afin d'obtenir une bonne production de produits moulés. Le système de mouvement vertical, avec tours alternes, garantit le finissage et le refroidissement total des produits. En ligne avec une températrice avec un débit horaire d'environ 90 kg ces tunnels peuvent arriver à refroidir jusqu'à 900 tablettes (de 100 gramme) par heure.

ES

Micro Clima, Clima 50 y Clima 100 son tres nuevos túneles, a desarrollo vertical, que optimizan la producción de chocolate "en moldes". Tabletetas, macizos, snacks de chocolate, todo lo que se produce usando moldes de polycarbonato ahora también puede ser enfriado en un espacio reducido, sin sacrificar la productividad. Ya no es necesario disponer de laboratorios de dimensiones industriales con el fin de obtener una buena producción de productos modelados. El sistema de movimiento vertical, a torres alternadas, garantiza el acabado y la completa refrigeración de los productos. En línea con una máquina atemperadora que produce unos 90 kg por hora, estos túneles pueden llegar a enfriar hasta 900 tabletas, de 100 gramos, por hora.



FIERE - EXHIBITIONS - FOIRES - FERIAS



CHINA



NETHERLANDS



ITALY



FRANCE



SPAIN



AUSTRALIA



AFRICA



MALAYSIA



ASIA



INDONESIA



UAE



UAE



ITALY



GERMANY



USA



SPAIN



JAPAN



USA



USA



ITALY



RUSSIA



FRANCE



PERÙ



SAUDI ARABIA



ITALY



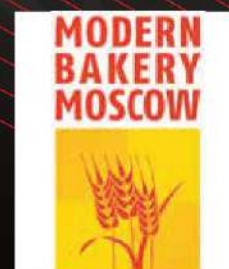
FRANCE



UK



USA



RUSSIA

AURA

IT

Capacità vasca: 4 Kg
 Produttività oraria: da 10 kg/h a seconda del tipo di lavorazione
 Consumo medio: Kw 0,75
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: 640X400X355
 Peso: Kg 70

EN

Capacity of the bowl: 4 kg
 Productivity: 10 kg/h according to the type of process
 Power consumption: Kw 0,75
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: 640X400X355
 Weight: Kg 70

FR

Capacité de la cuve de fonte: kg 4
 Productivité: de 10kg/h selon le genre de travail
 Consommation moyenne: kW 0,75
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: 640X400X355
 Poids: Kg 70

ES

Capacidad del tanque: kg 4
 Productividad: 10 kg/h según el tipo de proceso
 Consumo: Kw 0,75
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: 640x400x355
 Peso: Kg 70

PRIMA

IT

Capacità vasca: 10 Kg
 Produttività oraria: 35Kg/h a seconda del tipo di lavorazione
 Consumo medio: kW 1,3
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: mm 380x 545x 1440 h
 Dimensioni del carrello: sezione in entrata 773mm
 sezione in uscita 584mm larghezza 180mm
 Peso: Kg 110

EN

Capacity of the melting bowl: 10 kg
 Potential production: 35 Kg/h according to the type of process
 Power Installed: Kw 1.3
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: mm 380 x 545 x 1440 h
 Dimensions enrobing belt: loading section 773mm
 exit section 584mm width 180mm
 Weight: Kg 110

FR

Capacité cuve de fonte: 10 kg
 Potentialité de production: 35Kg kg/heure selon le genre de travail
 Consommation moyenne: kW 1.3
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: mm. 380 x 545 x 1440 h
 Dimensions tapis enrobage: section d'entrée 773mm
 sortie 584mm largeur 180mm
 Poids: Kg 110

ES

Capacidad del tanque: 10 kg
 Productividad: 35 kg / h, según el tipo de proceso
 Consumo: 1,3 Kw
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: mm. 380 x 545 x 1440 h
 Dimensiones del carro: sección de entrada 773mm
 sección de salida 584mm ancho 180mm
 Peso: Kg 110

COMPATTA

IT

Capacità vasca: 15 Kg
 Produttività oraria: da 75 kg/h a seconda del tipo di lavorazione
 Consumo medio: Kw 1,5
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: mm. 500 x 680 x 1470 h
 Dimensioni carrello: sezione in entrata 773mm
 sezione in uscita 584mm larghezza 180mm
 Peso: Kg 140

EN

Capacity of the bowl: 15 kg
 Productivity: 75 kg per hour according to the type of process
 Power consumption: Kw 1,5
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: 500 x 680 x 1470 h
 Dimensions enrobing belt: loading section 773mm
 exit section 584mm width 180mm
 Weight: Kg 140

FR

Capacité de la cuve de fonte: kg 15
 Productivité: de 75kg/h selon le genre de travail
 Consommation moyenne: kW 1,5
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: mm 500 x 680 x 1470 h
 Dimensions tapis enrobage: section d'entrée 773mm
 sortie 584mm largeur 180mm
 Poids: Kg 140

ES

Capacidad del tanque: kg 15
 Productividad: 75 kg / h según el tipo de proceso
 Consumo: Kw 1,5
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: 500 x 680 x 1470 h
 Dimensiones del carro: sección de entrada 773mm
 sección de salida 584mm ancho 180mm
 Peso: Kg 140

PROXIMA

IT

Capacità vasca: 25 kg
 Produttività oraria: da 100 kg/h a seconda del tipo di lavorazione
 Consumo medio: Kw 2,2
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: 508x810x1530
 Dimensioni carrello: sezione in entrata 773mm
 sezione in uscita 584mm larghezza 180mm
 Peso: Kg 230

EN

Capacity of the bowl: 25 kg.
 Productivity: 100 kg per hour according to the type of process
 Power consumption: 2,2 Kw
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: 508x810x1530
 Dimensions enrobing belt: loading section 773mm
 exit section 584mm width 180mm
 Weight: Kg 230

FR

Capacité de la cuve de fonte: 25 kg
 Productivité: de 100 kg/h selon le genre de travail
 Consommation moyenne: kW 2,2
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: 508x810x1530
 Dimensions tapis enrobage: section d'entrée 773mm
 sortie 584mm largeur 180mm
 Poids: Kg 230

ES

Capacidad del tanque: 25 kg
 Productividad: 100 kg / h, según el tipo de proceso
 Consumo: 2,2 Kw
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: 508x810x1530
 Dimensiones del carro: sección de entrada 773mm
 sección de salida 584mm ancho 180mm
 Peso: Kg 230

UNICA

IT

Capacità vasca: 40 kg
 Produttività: da 120 kg/h a seconda del tipo di lavorazione
 Consumo medio: KW, 2,5
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: mm 865x 500x 1550 h
 Dimensioni carrello: entrata+ricopertura 773mm
 uscita 584mm larghezza 250mm
 Peso: Kg 250

EN

Bowl capacity: 40 kg
 Productivity: 120Kg per hour
 Average Power Consumption: Kw 2,5
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: mm. 865x 500x 1550 h
 Dimensions enrobing belt: loading+enrobing 773mm
 exit 584mm width 250mm
 Weight: Kg 250

FR

Capacité de cuve: 40Kg
 Productivité: de 120 kg/h selon le genre de travail
 Consommation moyenne: KW, 2,5
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: mm. 865x 500x 1550 h
 Dimensions tapis: entrée+enrobage 773mm
 sortie 584mm largeur 250mm
 Poids: Kg 250

ES

Capacidad cubeta: 40 kg
 Producción: 120 kg por hora en función del tipo de elaboración
 Absorción media: 2,5 Kw
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: 865mm x500x1550 h
 Dimensiones del carro: entrada+bañado 773mm
 salida 584mm ancho 250mm
 Peso: Kg 250

MAESTRIA

IT

Capacità vasca: 60 kg
 Produttività oraria: da 160 kg/h a seconda del tipo di lavorazione
 Consumo medio: Kw 3,3
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: 900x920x1600
 Dimensioni carrello: entrata+ricopertura 1163mm
 uscita 900mm larghezza 300mm
 Peso: Kg 360

EN

Capacity of the bowl: 60 kg.
 Productivity: 160 kg per hour according to the type of process
 Power consumption: 3,3 Kw
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: 900x920x1600
 Dimensions enrobing belt: loading+enrobing 1163mm
 exit 900mm width 300mm
 Weight: Kg 360

FR

Capacité de la cuve de fonte: 60 kg
 Productivité: de 160 kg/h selon le genre de travail
 Consommation moyenne: kW 3,3
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: 900x920x1600
 Dimensions tapis enrobage: entrée+enrobage 1163mm
 sortie 900mm largeur 300mm
 Poids: Kg 360

ES

Capacidad del tanque: 60 kg
 Productividad: 160 kg / h, según el tipo de proceso
 Consumo: 3,3 Kw
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: 900x920x1600
 Dimensiones del carro: entrada+bañado 1163mm
 salida 900mm ancho 300mm
 Peso: Kg 360

JUMBO

IT

Capacità vasca: 100 kg
 Produttività oraria: da 200 kg/h a seconda del tipo di lavorazione
 Consumo medio: 9 Kw
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: 1300x1285x1760
 Dimensioni carrello: entrata+ricopertura 1400mm, senza uscita
 larghezza 400mm
 Peso: Kg 500

EN

Capacity of the bowl: 100 kg
 Productivity: 200 kg per hour according to the type of process
 Power consumption: 9 Kw
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: 1300x1285x1760
 Dimensions enrobing belt: loading+enrobing 1400mm, without exit
 width 400mm
 Weight: Kg 500

FR

Capacité de la cuve de fonte: 100 kg
 Productivité: de 200 kg/h selon le genre de travail
 Consommation moyenne: 9 Kw
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: 1300x1285x1760
 Dimensions tapis enrobage: entrée+enrobage 1400mm, sans sortie
 largeur 400mm
 Poids: Kg 500

ES

Capacidad del tanque: 100 kg
 Productividad: 200 kg / h, según el tipo de proceso
 Consumo: 9 Kw
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: 1300x1285x1760
 Dimensiones del carro: entrada+bañado 1400mm, sin salida
 ancho 400mm
 Peso: Kg 500

QUADRO

IT

	QUADRO 10	QUADRO 50
Capacità:	kg 10	kg 50
Consumo medio:	kW 1,1	kW 3,5
Voltaggio:	380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase	380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
Dimensioni:	mm. 510 x 400 x 675 h	mm. 600 x 830 x 1000 h
Peso:	Kg 70	Kg 150

EN

	QUADRO 10	QUADRO 50
Capacity:	kg 10	kg 50
Installed power:	kW 1,1	kW 3,5
Voltage:	380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase	380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
Dimensions:	mm. 510 x 400 x 675 h	mm. 600 x 830 x 1000 h
Weight:	Kg 70	Kg 150

FR

	QUADRO 10	QUADRO 50
Capacité cuve de fonte:	kg 10	kg 50
Consommation moyenne:	kW 1,1	kW 3,5
Voltage:	380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée	380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
Dimensions:	mm. 510 x 400 x 675 h	mm. 600 x 830 x 1000 h
Poids:	Kg 70	Kg 150

ES

	QUADRO 10	QUADRO 50
Capacidad:	kg 10	kg 50
Consumo medio:	kW 1,1	kW 3,5
Voltaje:	380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico	380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
Dimensiones:	mm. 510 x 400 x 675 h	mm. 600 x 830 x 1000 h
Peso:	Kg 70	Kg 150

DUPLICA

IT

Produttività oraria: 40Kg/h
 Consumo medio: 1.5 Kw
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Dimensioni: mm 1000x880x1570h
 Peso: Kg 250

EN

Productivity: 40 kg/hour
 Power consumption: 1.5 Kw
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Dimensions: mm 1000x880x1570h
 Weight: Kg 250

FR

Productivité: 40 kg/ heure
 Consommation moyenne: 1.5 Kw
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Dimensions: mm 1000x880x1570h
 Poids: Kg 250

ES

Productividad: 40kg/hora
 Consumo: 1.5 Kw
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Dimensiones: mm 1000x880x1570h
 Peso: Kg 250

PANN 30

IT

Inverter rotazione vasca - Aria calda/fredda di serie
 Capacità vasca: 30 lt (20 kg / ciclo)
 Dimensioni: 950 x 850 x 1400 (h) mm
 Peso: 200 kg
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Potenza installata: 2 Kw

EN

Bowl speed regulator - Standard hot /cold air
 Capacity: 30 lt (20 kg / cycle)
 Size: 950(w) x 850(d) x 1400(h) mm
 Weight: 200 kg (~440 lbs)
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Installed power: 2 Kw

FR

Variateur des vitesses rotation cuve - Air chaud/froid
 Capacité cuve: 30 lt (20 kg / cycle)
 Taille: 950 x 850 x 1400 (h) mm
 Poids: 200 kg
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Puissance: 2 Kw

ES

Regulador de velocidad del tanque - Aire caliente/frío de serie
 Capacidad del tanque: 30 lt (20 kg / ciclo)
 Dimensiones: 950 x 850 x 1400 (h) mm
 Peso: 200 kg
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Potencia instalada: 2 Kw

PERLA

IT

Capacità: 40 kg/ciclo
 Larghezza nastro orizzontale: 800 mm
 Dimensioni: 1250 x 800 x 1460 (h) mm
 Peso: 450 kg
 Voltaggio: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifase o monofase
 Potenza installata: 2,2 Kw

EN

Throughput: 40 kg/cycle
 Belt width: 800 mm
 Size: 1250(w) x 800(d) x 1460(h) mm
 Weight: 450 kg (~990 lbs)
 Voltage: 380V /220V, 50Hz or 60Hz, three or single phase
 Installed power: 2.2 Kw

FR

Capacité: 40 kg/cycle
 Largeur de bande horizontale: 800 mm
 Taille: 1250 x 800 x 1460 (h) mm
 Poids: 450 kg
 Voltage: 380V ou 220V, 50Hz ou 60Hz, triphasée ou monophasée
 Puissance: 2,2 Kw

ES

Capacidad: 40 kg/ciclo
 Anchura de la cinta horizontal: 800 mm
 Tamaño: 1250 x 800 x 1460 (h) mm
 Peso: 450 kg
 Voltaje: 380V /220V, 50Hz o 60Hz, trifasico o monofasico
 Potencia: 2,2 Kw

TANK K

IT

	K50	K100	K 200
Capacità:	50 Kg	100 Kg	200 Kg
Consumo medio:	Kw 3	Kw 4	Kw 5
Dimensioni:	500x750x910	550x700x1120	700x880x1200
Peso:	Kg 110	Kg 195	Kg 230

EN

	K50	K100	K 200
Capacity of the bowl:	50 kg	100 Kg	200 Kg
Power consumption:	Kw 3	Kw 4	Kw 5
Dimensions:	500x750x910	550x700x1120	700x880x1200
Weight:	Kg 110	Kg 195	Kg 230

FR

	K50	K100	K 200
Capacité de la cuve de fonte:	kg 50	100 Kg	200 Kg
Consommation moyenne:	kW 3	Kw 4	Kw 5
Dimensions:	500x750x910	550x700x1120	700x880x1200
Poids:	Kg 110	Kg 195	Kg 230

ES

	K50	K100	K 200
Capacidad del tanque:	kg 50	100 Kg	200 Kg
Consumo:	Kw 3	Kw 4	Kw 5
Dimensiones:	500x750x910	550x700x1120	700x880x1200
Peso:	Kg 110	Kg 195	Kg 230

CLIMATICO

IT

Velocità nastro di trasporto: da 0,30 a 2 metri al minuto
 Consumo: da kW 6
 Lunghezza: da mm 4800
 Raffreddamento utile: da mm 4000
 Larghezza nastro: da mm 300
 Entrata ed uscita tunnel: da 500 e 300 mm

EN

Speed conveyor belt: from 0.30 to 2 meters per minute
 Consumption: from 6Kw
 Length: from 4800 mm
 Useful cooling: from 4000 mm
 Belt width: from 300 mm
 Entry and exit sections: from 500 and 300 mm

FR

Vitesse bande transporteuse: de 0.30 à 2 mètres par minute
 Consommation: de 6Kw
 Longueur: de 4800 mm
 Refroidissement utile: de 4000 mm
 Largeur de bande: de 300 mm
 Entrée et sortie tunnel: de 500 et de 300 mm

ES

Velocidad de cinta de transporte: desde 0,30 a 2 metros por minuto
 Consumo: desde kW 6
 Longitud: desde mm 4800
 Enfriamiento útil: desde mm 4000
 Largura lona: desde mm 300 / 400
 Entrada y salida tunel: desde 300 e 500 mm

CLIMA

IT

	CLIMA 50	CLIMA 100
Produttività:	da 3 a 5 stampi/minuto	da 5 a 7 stampi/minuto
Voltaggio:	220/380 V trifase 50/60 Hz	220/380 V trifase 50/60 Hz
Consumo:	kW 4	kW 4
Lunghezza entrata:	450 mm	450 mm
Lunghezza uscita:	420 mm	420 mm
Dimensioni:	2000x1050x2200 (h) mm	3500x1050x2200 (h) mm
Peso:	700 kg	900 kg

EN

	CLIMA 50	CLIMA 100
Production:	from 3 to 5 molds per minute	from 5 to 7 molds per minute
Installed power:	220/380 V 3 phases 50/60 Hz	220/380 V 3 phases 50/60 Hz
Power consumption:	4 kW	4 kW
Entrance section:	450 mm	450 mm
Exit section:	420 mm	420 mm
Overall dimensions:	2000 x 1050 x 2200 (h) mm	3500 x 1050 x 2200 (h) mm
Weight:	700 kg (1540 lbs)	900 kg (1980 lbs)

FR

	CLIMA 50	CLIMA 100
Production:	3-5 moules par minute	5-7 moules par minute
Voltage:	220/380 V 3 phases 50/60 Hz	220/380 V 3 phases 50/60 Hz
Puissance installée:	4 kW	4 kW
Longueur entrée:	450 mm	450 mm
Longueur de sortie:	420 mm	420 mm
Dimensions:	2000 x 1050 x 2200 (h) mm	3500 x 1050 x 2200 (h) mm
Poids:	700 kg	900 kg

ES

	CLIMA 50	CLIMA 100
Producción:	de 3 a 5 moldes por minuto	de 5 a 7 moldes por minuto
Voltaje:	220/380V trifasico 50/60 Hz	220/380V trifasico 50/60 Hz
Consumo:	4 kW	4 kW
Largura de entrada:	450 mm	450 mm
Largura de salida:	420 mm	420 mm
Dimensiones:	2000 x 1050 x 2200 (h) mm	3500 x 1050 x 2200 (h) mm
Peso:	700 kg	900 kg

MICRO CLIMA

IT

Produttività: da 3 stampi/minuto
 Voltaggio: 220/380V trifase 50/60 Hz
 Consumo: kW 4
 Lunghezza entrata: 300 mm
 Lunghezza uscita: 300 mm
 Dimensioni: 990 x 1850 x 2000 (h) mm
 Peso: 550 kg

EN

Production: from 3 molds per minute
 Installed power: 220/380V 3 phases 50/60 Hz
 Power consumption: kW 4
 Entrance section: 300 mm
 Exit section: 300 mm
 Overall dimensions: 990 x 1850 x 2000 (h) mm
 Weight: 550 kg (1212 lbs)

FR

Production: 3 moules par minute
 Voltage: 220/380V 3 phases 50/60 Hz
 Puissance installée: kW 4
 Longueur entrée: 300 mm
 Longueur de sortie: 300 mm
 Dimensions: 990 x 1850 x 2000 (h) mm
 Poids: 550 kg

ES

Producción: de 3 moldes por minuto
 Voltaje: 220/380V trifasico 50/60 Hz
 Consumo: kW 4
 Largura de entrada: 300 mm
 Largura de salida: 300 mm
 Dimensiones: 990 x 1850 x 2000 (h) mm
 Peso: 550 kg

ELITEFBM - SCUOLA - SCHOOL - ÉCOLE - ESCUELA



IT

Fbm è anche EliteFbm, la nostra scuola dedicata all'insegnamento. Più di 300 metri quadrati, una sala forno per i biscotti e lievitati, una sala centrale per i corsi ad alta frequenza dedicati al cioccolato, cake design, nuove tendenze bio e glutenfree e da quest'anno la nuova sala "Bean to Bar Area" interamente dedicata alla creazione del cioccolato partendo dai semi di cacao. Scopri e prenota il tuo corso sul nostro Sito nell'area dedicata alla Scuola o invia una mail ad info@boscolo.it

EN

Fbm is also Elite Fbm, our school dedicated to professional education. More than 300 square meters, a room for biscuits and leavened products, a central hall for high-frequency classes dedicated to chocolate, cake design, new organic and glutenfree trends and since this year the new room "Bean to Bar Area" entirely dedicated to the creation of chocolate starting from cocoa beans. Discover and book your class on our website in the dedicated page or send an e-mail to info@boscolo.it

FR

Sté Fbm est également Elite Fbm, notre école dédiée à l'enseignement. Plus de 300 mètres carrés, une salle de four pour les biscuits et levains, une hall centrale pour des cours à haute participation (jusqu'à 20 élèves) dédiée au chocolat, au cake design, aux nouvelles tendances organiques et glutenfree et depuis cette année la nouvelle salle "Bean Bar Area" entièrement dédiée à la création de chocolat à partir des fèves de cacao. Découvrez et réservez votre cours sur notre site dans la zone dédiée à l'école ou envoyez un'email à info@boscolo.it

ES

FBM es también Elite Fbm, nuestra escuela dedicada a la enseñanza. Más de 300 metros cuadrados, una sala de horno para las galletas y los productos leudantes, una sala central para los cursos de alta frecuencia dedicado al chocolate, cake design, las nuevas tendencias orgánicas y sin gluten y este año la nueva sala "Bean to Bar Area" enteramente dedicada a la creación del chocolate a partir de la semilla de cacao. Busca y reserva el curso en nuestro sitio web en la zona dedicada a la escuela o envía un correo a info@boscolo.it



FBM è sponsor di / FBM is sponsor of



eurochocolate.com



THECHOCOLATELIFE

FBM s.r.l.

Via Machiavelli 15/17 - 20025 Legnano MI - Italy - Tel. +39 0331.464654 - Fax +39 0331.464886

fbm@boscolo.it - www.boscolo.it - Seguiteci su



myblog.boscolo.it - [#chocolateforall](https://twitter.com/fbmchocolate)

FBM Boscolo @fbmchocolate fmboscolo +umbertoboscolo fbmsrl fmboscolo

**HALCYON
FLAVOURS**
Party for your taste buds

BHOLAKUMAR SONAR
AREA MANAGER - SALES & SERVICE
99895 37374

Office : 95507 27374, 90320 07374

bholakumar@halcyonflavours.com | www.halcyonflavours.com

#8-3-826/A, Beside Priya Arcade, Adjacent lane to Indian bank
Yellareddy guda, Srinagar Colony, Hyderabad 500073,
Telangana State, India.