



Catálogo de equipos

Historia

LITEQ ofrece líneas completas de procesamiento, maquinaria y equipo para las industrias de chocolate, galletas, barras y bombones cubiertos (confitería) en Brasil y Sudamérica. Su objetivo es encontrar soluciones que faciliten el trabajo de sus clientes, ayudándoles a desarrollar nuevos productos, bien como agilizar sus procesos productivos.

LITEQ busca la excelencia en posventa y servicios, para brindar a sus clientes soluciones flexibles y a medida, adaptables a cualquier necesidad. Independientemente de la ubicación geográfica, el servicio está garantizado, es rápido y eficiente a cualquier hora y en cualquier lugar.

Que hacemos?

Unimos tradición y calidad.

Desarrollamos soluciones para atender a todas las fases de los procesos de producción de barras de cereales, barras de semillas, huevos de Pascua, tabletas y bombones moldeados, galletas y bombones cubiertos, barras crujientes, barras de dulce de leche, preparación de rellenos a base de grasa y mucho más.

Barras y bombones cubiertos



Modeladora Rotativa

La Modeladora es un equipo extremadamente económico y versátil, desarrollado para la formación de barras de relleno, generalmente cubierto con chocolate o masa similar. Este equipo es adecuado para una multitud de tipos de masa de repostería, ya sean a base de fondant o caramelo, mazapán o masa hojaldrada. El gran diferencial de este equipo es la simplificación del proceso de producción, eliminando la necesidad de utilizar otros equipos de corte longitudinal y transversal en su línea.

MODELO	ANCHO	VELOCIDAD
T-MOLD 420	420 mm	1 a 3 m/min
T-MOLD 620	620 mm	1 a 4 m/min
T-MOLD 820	820 mm	1 a 4 m/min
T-MOLD 1.050	1.050 mm	1 a 4 m/min
T-MOLD 1.300	1.300 mm	1 a 4 m/min

Formadora de alfombra

La formadora de alfombra es un equipo adecuado a la fabricación de productos hechos a base de masas elaboradas por la mezcla de sólidos (semillas, cereales, frutas deshidratadas, etc.) con un elemento pegante líquido (liso o crujiente), adaptándose muy bien a la producción de barras de cereales, barras de frutas y principalmente barras de semillas. Este sistema también se puede utilizar en la laminación de alfombras de masa, a base de caramelo o azúcar, y tiene como ventaja la formación de una alfombra homogénea y con gran estabilidad de densidad, sin alterar la integridad de sus ingredientes.

MODELO	ANCHO	VELOCIDAD
T-FORM - 420	420 mm	1 a 3 m/min
T-FORM - 620	620 mm	1 a 3 m/min
T-FORM - 820	820 mm	1 a 3 m/min
T-FORM - 1.050	1.050 mm	1 a 3 m/min

Laminadora de alfombra

El sistema de laminadora de alfombra es un equipo adecuado a la formación de alfombras a partir de masas a base de grasa (aireada o no), masas a base de azúcar, masas a base de caramelo y una gran variedad de masas obtenidas a partir de mezclas que contienen cereales, frutas y semillas. Este equipo tiene como ventaja la formación de una alfombra sin alterar la estructura de la masa (sin presión).

MODELO	ANCHO	VELOCIDAD
TLAM – 420	420 mm	1 a 3 m/min
TLAM – 620	620 mm	1 a 3 m/min
TLAM – 820	820 mm	1 a 3 m/min

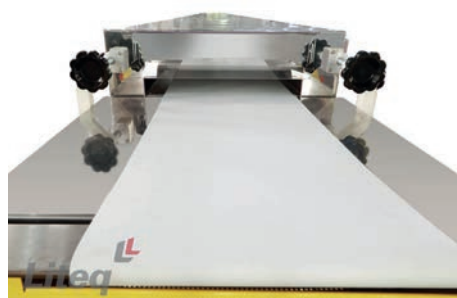
Calibradora de alfombra

La calibradora de alfombra es un equipo cuya finalidad es ajustar la altura y la densidad de una alfombra de masa. Fue desarrollado para trabajar como equipo auxiliar al sistema de cilindros formadores, en la producción de barras de cereales, barras de frutas y principalmente barras de semillas. Este sistema también se puede utilizar en la calibración de alfombras de masas a base de caramelo o de azúcar, auxiliando la operación a controlar la densidad del producto final.

MODELO	ANCHO	VELOCIDAD
TC – 420	420 mm	1 a 3 m/min
TC – 620	620 mm	1 a 3 m/min
TC – 820	820 mm	1 a 3 m/min

Túneles de enfriamiento

Los túneles de enfriamiento Liteq son equipos especialmente diseñados para optimizar el enfriamiento de rellenos formados a partir de masas de repostería, barras de cereales, barras crujientes, interiores de bombones, productos recubiertos de chocolate y/o masas similares. Estos equipos fueron diseñados de forma modular, a partir de tramos de 2 metros de largo y que pueden tener desde 420 mm hasta 2000 mm de ancho. Debido al ajuste de precisión de sus capotas, el cuerpo del túnel forma un conjunto prácticamente hermético. A depender del tipo de producto a refrigerar, nuestros equipos pueden diseñarse para extraer energía del producto por convección, radiación, conducción o por una mezcla de estas técnicas.



MODELO	ANCHO	LONGITUD MAXIMA
T-COOL 420	420 mm	Hasta 24 m
T-COOL - 620	620 mm	Hasta 36 m
T-COOL - 820	820 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 1.050	1.050 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 1.300	1.300 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 1.600	1.600 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 2.000	2.000 mm	Hasta 60 m

Obs.: Longitud de cada modulo es de 2 metros .

Estaciones de corte longitudinal/transversal

Las estaciones de corte longitudinal / transversal son equipos proyectados para cortar alfombras de masa, base para barras de cereal, barras de nueces, base de caramelo (crujiente o suave), barras de fondant, etc. y utilizan cuchillos circulares (corte longitudinal) y guillotina (corte transversal). Disponemos de versiones de guillotina con accionamiento mecánico (servoasistido) o neumático.

CORTE LONGITUDINAL	ANCHO	VELOCIDAD
T CL – 420	420 mm	1 a 3 m/min
T CL – 620	620 mm	1 a 3 m/min
T CL – 820	820 mm	1 a 3 m/min
T CL – 1.050	1.050 mm	1 a 3 m/min

CORTE TRANSVERSAL	ANCHO	VELOCIDAD
TG – 420	420 mm	1 a 3 m/min
TG – 620	620 mm	1 a 3 m/min
TG – 820	820 mm	1 a 3 m/min
TG – 1.050	1.050 mm	1 a 3 m/min
TG – 1.300	1.300 mm	1 a 3 m/min

Mesa Extensora

Las mesas extensoras son transportadores especialmente desarrollados para separar / distanciar las filas de productos entre sí, justo después de la estación de corte longitudinal, evitando que se vuelvan a pegar. Este equipo es muy importante en la preparación de los productos antes de los procesos de bañado de chocolate o la alimentación de las máquinas de envase.

MODELO	ANCHO DE ENTRADA	ANCHO DE SALIDA	VELOCIDAD
T – MEX 420/620	420 mm	620 mm	1 a 3 m/min
T – MEX 620/1.050	620 mm	1.050 mm	1 a 3 m/min
T – MEX 820/1.300	820 mm	1.300 mm	1 a 3 m/min

Bañaderas

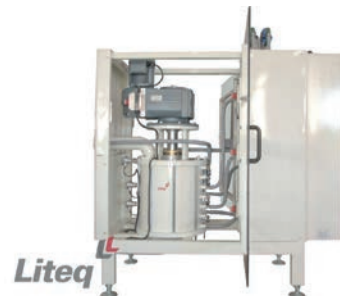
Las bañaderas Liteq para chocolate y masas similares (compound) son equipos extremadamente económicos y versátiles, desarrollados con la finalidad de aplicar una fina capa de masa en barras de relleno, barras de cereales, barras de semillas, galletas, entre otros. Nuestra actual generación de bañaderas fueron desarrolladas buscando adaptarlas a los más modernos conceptos de ingeniería higiénica y fácil operación (fácil maniobra, fácil instalación, fácil inspección, fácil mantenimiento y fácil limpieza), convirtiéndose en el principal diferencial de nuestros equipos en relación a los demás encontrados en el mercado. Disponemos de equipos desarrollados para trabajar con velocidades de hasta 10m / min y con anchos entre 620 mm y 1600 mm.



MODELO	ANCHO	VELOCIDAD
T – COBER 420	420 mm	Hasta 3 m/min
T – COBER 620	620 mm	Hasta 4 m/min
T – COBER 820	820 mm	Hasta 4 m/min
T – COBER 1.050	1.050 mm	Hasta 4 m/min
T – COBER 1.300	1.300 mm	Hasta 10 m/min
T – COBER 1.600	1.600 mm	Hasta 10 m/min

Templadoras de chocolate

Las atemperadoras de chocolate son equipos esenciales para la producción de chocolates, ya sean moldeados o cubiertos, pues la vida útil, el brillo del producto, la resistencia térmica, la facilidad de desmoldar, la velocidad de cristalización y el control de temperatura dependen directamente de la calidad de este equipo. Las atemperadoras Liteq proporcionan una excepcional tasa de formación de cristales, no solo trabajando con chocolates puros (que usan tan solo manteca de cacao), sino también con chocolates con un alto porcentaje de grasa láctea o con adiciones de mantecas equivalentes a la manteca de cacao.



MODELO	CAPACIDAD
T – TEMPER 200	200 kg/h
T – TEMPER 600	600 kg/h
T – TEMPER 1.000	1.000 kg/h
T – TEMPER 1.500	1.500 kg/h
T – TEMPER 2.000	2.000 kg/h
T – TEMPER 3.000	3.000 kg/h
T – TEMPER 4.000	4.000 kg/h
T – TEMPER 5.000	5.000 kg/h

Decorador

El objetivo de este equipo es decorar los productos con pepitas de chocolate o masa similar sobre ellos. La gran ventaja del decorador Liteq está en el sistema de presurización de boquillas, porque por cada conjunto de 4 boquillas hay una mini bomba de engranajes, que reduce significativamente las obstrucciones.

MODELO	ANCHO
T - DECOR 420	420 mm
T - DECOR 620	620 mm
T - DECOR 820	820 mm
T - DECOR 1.050	1.050 mm
T - DECOR 1.300	1.300 mm
T - DECOR 1.600	1.600 mm

Equipos para **chocolates**



Depositoras de chocolate

LITEQ tiene Depositoras de chocolate de gran precisión, eficiencia de producción y alta calidad y tecnología. Tenemos en nuestra línea de modelos que satisfacer a las más diferentes soluciones o demandas, adaptándose plenamente a las necesidades productivas del cliente. El diseño y la tecnología aplicada le permiten tener una equipo que sea fácil de limpiar, de bajo mantenimiento o posibilidad o aumento en la eficiencia de su producción.

Depositora de chocolate "one shot"

One Shot / ponto / lengua

La depositadora de chocolate a pistón es un equipo extremadamente versátil y preciso, diseñado para funcionar en régimen de dosificación intermitente en el sistema de dosificación puntual "one-shot", que permite su uso para dosificar tabletas sólidas, bombones rellenos y huevos de Pascua. En este modelo de depositador, los movimientos de entrada, dosificación y succión de masa se controlan mediante servomotores, lo que permite un alto control sobre la dosificación del chocolate / relleno, garantizando una gran precisión en el control del peso neto del producto final. Se suministra el equipo con una placa dosificadora fabricada íntegramente en aluminio, cuya distribución de masa interna depende del tipo de producto a dosificar (según el proyecto del cliente).



MODELO	TAMAÑOS DE LOS MOLDES	CADENCIA
410 – DCP – ONE SHOT	2 x (275 x 175 x 30 mm)	14 moldes /min
410 – DCP – ONE SHOT	1 x (410 x 230 x 30 mm)	07 moldes /min
410 – DCP – PONTO	2 x (275 x 175 x 30 mm)	30 moldes /min
410 – DCP – PONTO	1 x (410 x 230 x 30 mm)	15 moldes /min
650 – DCP – ONE SHOT	1 x (650 x 285 x 30 mm)	07 moldes /min
650 – DCP – PONTO	1 x (650 x 285 x 30 mm)	15 moldes /min

Depositora Rotativa de Chocolate

La Depositora Rotativa de Chocolate fue diseñado para dosificar directamente sobre la cinta transportadora de túnel: monedas (chips), drops (gotas), kibbles y mini kibbles (regular). Además, el equipo también puede depositar el chocolate en moldes de policarbonato, posibilitando así la fabricación de infinidad de productos en forma de tabletas sólidas sin adición. El equipo consiste en un conjunto de engranajes instalados dentro de un bloque de aluminio partido y accionado por servomotor.



MODELO	PRODUCTO	UNIDAD	PESO/CICLO	MAXIMA PRODUCCIÓN
DCR-420	Monedas (2,5 g)	90 un	0,22 kg/ciclo	260 kg/h
	Gotas	1.152 un	0,28 kg/ciclo	330 kg/h
DCR-620	Monedas (2,5 g)	150 un	0,37 kg/ciclo	440 kg/h
	Gotas	1.920 un	0,48 kg/ciclo	570 kg/h
DCR-1.050	Monedas (2,5 g)	250 un	0,62 kg/ciclo	740 kg/h
	Gotas	3.200 un	0,80 kg/ciclo	960 kg/h
DCR-1.300	Monedas (2,5 g)	320 un	0,80 kg/ciclo	960 kg/h
	Gotas	4.096 un	1,02 kg/ciclo	1200 kg/h

Equipo para formación de mini “Kibbles” regulares

La finalidad de este equipo es cortar las tiras de chocolate o masa similar (compound), formadas en la superficie de la cinta transportadora del túnel de enfriamiento, en tamaños regulares a definir por el cliente.

Consiste en una pala metálica, accionada por un eje giratorio excéntrico, accionado por un motor reductor cuya velocidad es controlada por un variador de frecuencia.

Debido a la necesidad de que el producto sea cortado (pré cortado) semi cristalizado, el equipo se instala sobre una mesa intermedia para montarse aproximadamente en el centro del túnel de enfriamiento.

Templadoras de chocolate

Las atemperadoras de chocolate son equipos esenciales para la producción de chocolates, ya sean moldeados o cubiertos, pues la vida útil, el brillo del producto, la resistencia térmica, la facilidad de desmoldar, la velocidad de cristalización y el control de temperatura dependen directamente de la calidad de este equipo. Las atemperadoras Liteq proporcionan una excepcional tasa de formación de cristales, no solo trabajando con chocolates puros (que usan tan solo manteca de cacao), sino también con chocolates con un alto porcentaje de grasa láctea o con adiciones de mantecas equivalentes a la manteca de cacao.



MODELO	CAPACIDAD
T – TEMPER 200	200 kg/h
T – TEMPER 600	600 kg/h
T – TEMPER 1.000	1.000 kg/h
T – TEMPER 1.500	1.500 kg/h
T – TEMPER 2.000	2.000 kg/h
T – TEMPER 3.000	3.000 kg/h
T – TEMPER 4.000	4.000 kg/h
T – TEMPER 5.000	5.000 kg/h

Enfriadores de masa

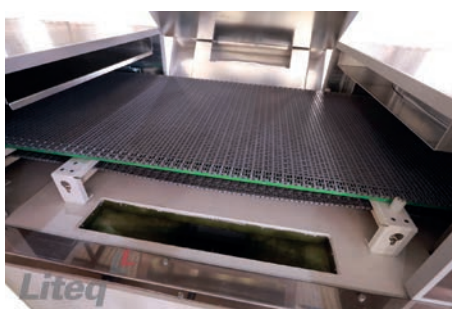
Los enfriadores de masa son equipos imprescindibles para el correcto control de la temperatura y de la homogeneidad de una masa, ya sea una masa "compound" utilizada para cubrir bombones o una masa a base de grasa utilizada como relleno de un bombón moldeado.



MODELO	CAPACIDAD
RM - 500	Hasta 500 kg/h
RM - 1.000	Hasta 1.000 kg/h
RM - 1.500	Hasta 1.500 kg/h

Túneles de enfriamiento

Los túneles de enfriamiento Liteq son equipos proyectados especialmente para optimizar el enfriamiento de moldes para tabletas de chocolate, bombones moldeados y huevos de Pascua. Estos equipos fueron diseñados de forma modular, a partir de tramos de 2m de largo que pueden tener desde 420mm hasta 2000mm de ancho. Debido al ajuste de precisión de sus capotas, el cuerpo del túnel forma un conjunto prácticamente hermético. A depender del tipo de producto a refrigerar, nuestros equipos pueden diseñarse para extraer energía del producto por convección, radiación, conducción o por una mezcla de estas técnicas.



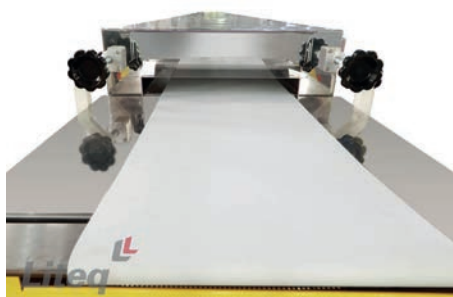
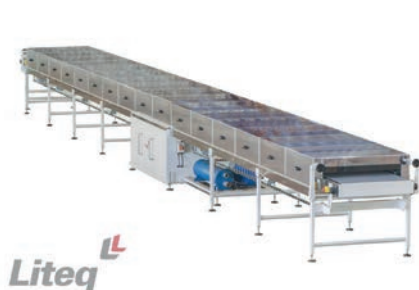
MODELO	ANCHO	LARGO MAXIMO
T – COOL 420	420 mm	Hasta 24 m
T – COOL 620	620 mm	Hasta 36 m
T – COOL 820	820 mm	Hasta 60 m
T – COOL 1.050	1.050 mm	Hasta 60 m
T – COOL 1.300	1.300 mm	Hasta 60 m
T – COOL – 1.600	1.600 mm	Hasta 60 m
T – COOL – 2.000	2.000 mm	Hasta 60 m

Galletas / Panadería



Túneles de enfriamiento

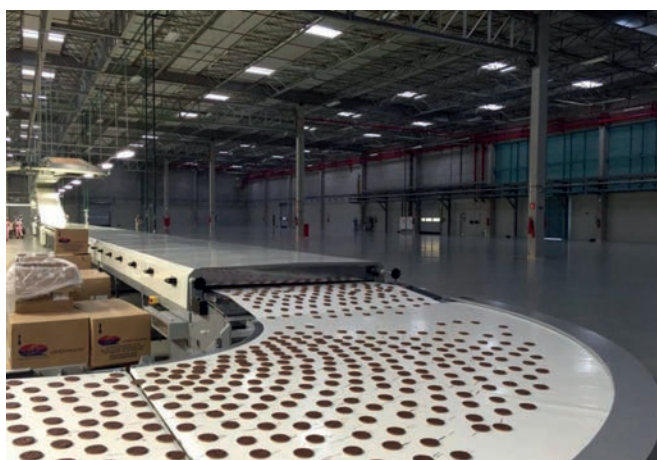
Los túneles de enfriamiento Liteq son equipos proyectados especialmente para optimizar el enfriamiento de galletas (con o sin relleno) e cookies. Estos equipos fueron diseñados de forma modular, a partir de tramos de 2m de largo que pueden tener desde 620mm hasta 2000mm de ancho. Debido al ajuste de precisión de sus capotas, el cuerpo del túnel forma un conjunto prácticamente hermético. A depender del tipo de producto a refrigerar, nuestros equipos pueden diseñarse para extraer energía del producto por convección, radiación, conducción o por una mezcla de estas técnicas.



MODELO	ANCHO	LARGO MAXIMO
T-COOL - 420	420 mm	Hasta 24 m
T-COOL - 620	620 mm	Hasta 36 m
T-COOL - 820	820 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 1.050	1.050 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 1.300	1.300 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 1.600	1.600 mm	Hasta 60 m
T-COOL - 2.000	2.000 mm	Hasta 60 m

Transportadores de enfriamiento

Los transportadores de enfriamiento Liteq son equipos especialmente diseñados para optimizar el enfriamiento de galletas (con o sin relleno) y cookies. Están diseñados de forma modular y en función del área donde se instalarán y del tipo de producto a refrigerarse. Como opción, se puede fijarlo al techo, con el fin de optimizar el espacio de trabajo de las líneas de nuestros clientes.



Bañaderas

Las bañaderas Liteq para chocolate y masas similares (compound) son equipos extremadamente económicos y versátiles, desarrollados con la finalidad de aplicar una fina capa de masa en barras de relleno, barras de cereales, barras de semillas, galletas, entre otros. Nuestra actual generación de bañaderas fue desarrollada para adaptarlas a los más modernos conceptos de ingeniería higiénica y fácil operación (fácil maniobra, fácil instalación, fácil inspección, fácil mantenimiento y fácil limpieza), convirtiéndose en el principal diferencial de nuestros equipos en relación a los demás encontrados en el mercado. Disponemos de equipos desarrollados para trabajar con velocidades de hasta 10m /min y con anchos entre 620 mm y 1600 mm.



MODELO	ANCHO	VELOCIDAD
T – COBER 420	420 mm	Hasta 3 m/min
T – COBER 620	620 mm	Hasta 4 m/min
T – COBER 820	820 mm	Hasta 4 m/min
T – COBER 1.050	1.050 mm	Hasta 4 m/min
T – COBER 1.300	1.300 mm	Hasta 10 m/min
T – COBER 1.600	1.600 mm	Hasta 10 m/min

Enfriadores de masa

Los enfriadores de masa son equipos imprescindibles para el correcto control de la temperatura y de la homogeneidad de una masa, ya sea una masa "compound" utilizada para cubrir bombones o una masa a base de grasa utilizada como relleno de un bombón moldeado.



MODELO	CAPACIDAD
RM-500	Hasta 500 kg/h
RM - 1.000	Hasta 1.000 kg/h
RM - 1.500	Hasta 1.500 kg/h

Decorador

El objetivo de este equipo es decorar los productos con pepitas de chocolate o masa similar sobre ellos. La gran ventaja del decorador Liteq está en el sistema de presurización de boquillas, porque por cada conjunto de 4 boquillas hay una mini bomba de engranajes, que reduce significativamente las obstrucciones

MODELO	LARGO
T – DECOR 420	420 mm
T – DECOR 620	620 mm
T – DECOR 820	820 mm
T – DECOR 1.050	1.050 mm
T – DECOR 1.300	1.300 mm
T – DECOR 1.600	1.600 mm

Equipos complementarios

Dispensadores de ingredientes (barras y bombones cobiertos)

Nuestros dispensadores de ingredientes de tipo volumétrico son muy versátiles. Tienen alta precisión y fácil operación. Estos equipos son adecuados a multitud de tipos de productos secos, que funcionan muy bien con los cereales, azúcar cristal, pasas, semillas, "cultivos de arroz", copos de maíz, etc.

Mezcladoras de ingredientes

Estos equipos están desarrollados para proporcionar una perfecta homogeneización de una mezcla formada por sólidos y líquidos, calientes o fríos. Se pueden utilizar para mezclar cereales, pasas, semillas, "rice crisps", copos de maíz, entre otros, a un líquido. Su gran ventaja es el bajo porcentaje de rotura de los ingredientes durante el proceso de mezclado.

Bombas positivas

Las bombas positivas Liteq son equipos extremadamente sencillos y robustos, cuya forma constructiva (engranajes de dientes paralelos) asegura una gran eficiencia y un bajo costo de mantenimiento. Estos equipos pueden bombear de 500 kg/h a 3.000 kg/h de producto.

Mezcladores de ingredientes relleno (baja viscosidad)

Estos equipos fueron desarrollados para proporcionar una perfecta homogeneización de una mezcla, formada por sólidos con chocolate o producto similar. Estos mezcladores tienen como gran diferencial el bajo porcentaje de rotura de ingredientes durante el proceso de mezclado.

Mesa para detector de metal

Las mesas para detector de metal son cintas transportadoras desarrolladas para la separación / eliminación automática de productos, donde se haya identificado la presencia de sustancias metálicas, dirigiendo estos productos a un depósito, donde será posible un mejor análisis de los factores causantes de esta contaminación.

Sistema de alimentación de envasadoras

Los sistemas de alimentación de envasadoras son equipos especialmente desarrollados según las necesidades de cada cliente y sirven para separar, seleccionar y alimentar automáticamente los productos en las envasadoras. Estos sistemas están formados por un conjunto de equipos, tales como: alineadores de filas, transportadores de aceleración, mesas seleccionadoras tipo "drop stations", alineadores de productos, separadores de productos malformados, transportadores "pulmón" y transportadores lineales, entre otros.

Sistema de empaquetado semiautomático

Los sistemas de empaquetado semiautomático se desarrollan según las necesidades de cada cliente, con el fin de reducir la mano de obra involucrada en el manejo de los expositores/cajas de envío, y también para reducir los riesgos ergonómicos. Estos proyectos están indicados para sitios donde no sea viable el uso de una celda robótica.

proyectos especiales para mover productos / transportadores.

Los proyectos especiales para el manejo de productos son equipos desarrollados de acuerdo a las necesidades de cada Cliente, con el fin de optimizar el uso del área de producción y permitir la reducción de la mano de obra involucrada en el proceso. Estos equipos son indicados para empresas que tienen procesos de fabricación excesivamente manual o discontinua.

Posventa

Durante la vida útil de su equipo, LITEQ puede proporcionar repuestos originales, bien como servicios de soporte como mantenimiento preventivo o correctivo.

Los servicios incluyen mantener su producción en funcionamiento continuo, a través del soporte técnico en mantenimiento y reparos, desde su entrega (puesta en servicio) hasta su descarte.

Los técnicos de LITEQ son extremadamente capacitados y calificados para sus funciones, siempre disponibles para actuar con prontitud en los problemas de interrupción de actividad causados por fallas técnicas detectadas (mantenimiento correctivo).

Nuestro objetivo es resolver su problema inmediatamente para mantener su producción en funcionamiento.

Beneficios garantizados:

- **Mantener el tiempo de inactividad lo más bajo posible;**
- **Resolución de problemas de inmediato;**
- **Menor pérdida de producción en relación con el tiempo de inactividad.**