



Catálogo de equipamentos

História

Com mais de 28 anos atuando no mercado brasileiro e sul-americano, a LITEQ desenvolveu, neste período, tecnologia própria para a fabricação de seus equipamentos e na prestação de serviços destinados, principalmente, à indústria alimentícia.

A LITEQ fornece linhas completas de processamento, máquinas e equipamentos para as indústrias de chocolate, de biscoitos e barras e bombons cobertos (confeitaria). O objetivo é encontrar soluções que facilitem o trabalho dos clientes, auxiliando-os no desenvolvimento de novos produtos, assim como, na racionalização de seus processos produtivos.

A LITEQ busca a excelência em pós-vendas e serviços, para fornecer aos clientes soluções flexíveis e sob medida, adaptáveis a qualquer necessidade. Independentemente da localização geográfica, o atendimento é garantido, rápido e eficiente a qualquer hora e em qualquer lugar.

O que fazemos?

Desenvolvemos soluções para atender todas as fases dos processos de produção de barras de cereais, barras de sementes, ovos de Páscoa, tabletes e bombons moldados, bombons e biscoitos cobertos, barras crocantes, barras de doce de leite, preparação de recheios à base de gordura e muito mais.

**barras e
bombons
cobertos**





Modeladora Rotativa / Extrusora

A Modeladora é um equipamento extremamente econômico e versátil, desenvolvido para a formação de bombons e barras de recheio, geralmente cobertos com chocolate ou massa similar.

Se adequa a uma infinidade de tipos de massas de confeitaria, sejam estas à base de fondant ou caramelo, marzipan ou folhadas. O grande diferencial é a simplificação do processo de produção, eliminando a necessidade do uso de outros equipamentos de corte longitudinal e transversal na sua linha.

A Modeladora é extremamente flexível, pois se converte em uma Extrusora quando há substituição de seu cilindro formador.

MODELO	LARGURA	VELOCIDADE
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 Tapete

A Formadora de Tapete é um equipamento adequado à fabricação de produtos feitos a partir de massas formadas pela mistura de sólidos (sementes, cereais, frutas desidratadas, etc.) com um elemento de ligação líquido (suave ou crocante), se adequando muito bem a produção de barras de cereais, barras de frutas e principalmente, barras de sementes. Este sistema também pode ser utilizado na laminação de tapetes de massas, à base de caramelo, açúcar ou proteína, tendo como grande vantagem a formação de um tapete homogêneo e com grande estabilidade de densidade, sem alterar a integridade de seus ingredientes.

MODELO	LARGURA	VELOCIDADE
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

Laminador de Tapete

O Laminador de Tapete é um equipamento adequado à formação de tapetes a partir de massas feitas à base de gordura (aerada ou não), de açúcar, de caramelo e uma grande variedade de massas obtidas de misturas contendo cereais, frutas e sementes. Este equipamento tem como grande vantagem, a formação de um tapete sem alteração da estrutura da massa (sem pressão).

MODELO	LARGURA	VELOCIDADE
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

Calibrador de Tapete

O Calibrador de Tapete é um equipamento cuja finalidade é ajustar a altura e a densidade de um tapete de massa.

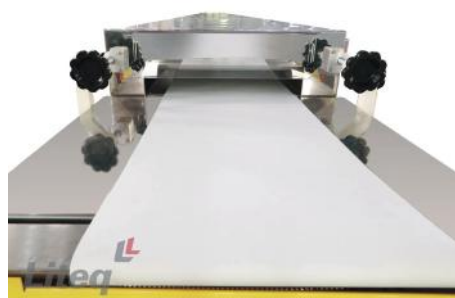
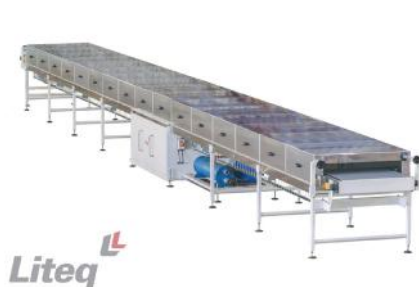
Ele foi desenvolvido para trabalhar como equipamento auxiliar ao Laminador de Tapete, na produção de barras de cereais, de frutas e principalmente, de sementes. Este sistema também pode ser utilizado na calibração de tapetes de massas, à base de caramelo ou açúcar, auxiliando a operação no controle da densidade do produto.

MODELO	LARGURA	VELOCIDADE
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

Túneis de Resfriamento



Os Túneis de Resfriamento LITEQ são equipamentos projetados especialmente para otimizar o arrefecimento de recheios formados a partir de massas de confeitaria, barras de cereais, barras crocantes, interiores de bombons, produtos cobertos com chocolate e/ou massas similares. Estes equipamentos foram concebidos de forma modular, baseados em seções de 2 metros de comprimento e que podem ter de 420 mm a 2.000 mm de largura. Devido ao ajuste de precisão de suas capotas, o corpo do túnel forma um conjunto praticamente hermético. Dependendo do tipo de produto a ser refrigerado, nossos equipamentos podem ser projetados para retirar energia por convecção, radiação, condução ou por uma mescla dessas técnicas.



MODELO	LARGURA	COMPRIMENTO MÁXIMO
T-COOL 420	420 mm	Até 24 m
T-COOL – 620	620 mm	Até 36 m
T-COOL – 820	820 mm	Até 60 m
T-COOL – 1.050	1.050 mm	Até 60 m
T-COOL – 1.300	1.300 mm	Até 60 m
T-COOL – 1.600	1.600 mm	Até 60 m
T-COOL – 2.000	2.000 mm	Até 60 m

Obs.: Comprimento de cada módulo 2 metros.



Estações de Corte Longitudinal / Transversal

As Estações de Corte Longitudinal/Transversal são equipamentos projetados para cortar tapetes de massa, base para barras de cereais, barras de nuts, à base de caramelo (crocante ou macio), barras de fondant, etc. e utilizam facas circulares (corte longitudinal) e guilhotina (corte transversal).

Temos versões de faca guilhotina com acionamento mecânico (servo assistido) ou pneumático.

CORTE LONGITUDINAL	LARGURA	VELOCIDADE
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	LARGURA	VELOCIDADE
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

As Mesas Extensoras são transportadoras especialmente desenvolvidas para separar/distanciar as fileiras de produtos entre si, logo após a estação de corte longitudinal, evitando que as mesmas voltem a grudar novamente.

Este equipamento é muito importante na preparação dos produtos antes dos processos de cobertura com chocolate ou alimentação das máquinas de embalagem.

MODELO	LARGURA ENTRADA	LARGURA SAÍDA	VELOCIDADE
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



Cobrideiras

As Cobrideiras LITEQ, para chocolate e para massas similares compound, são equipamentos extremamente econômicos e versáteis, desenvolvidos com a finalidade de aplicar uma fina camada de chocolate em barras de recheio e bombons, de cereais, de sementes, biscoitos, wafer e entre outros.

A atual geração das nossas Cobrideiras foi desenvolvida buscando a adequação dos mais modernos conceitos de engenharia higiênica e de fácil operação (fácil manobra, fácil setup, fácil inspeção, fácil manutenção e fácil limpeza), transformando-se no principal diferencial em relação aos demais encontrados no mercado.

Temos equipamentos desenvolvidos para trabalhar com velocidades de até 10m/min e com larguras entre 420 mm e 1600 mm.



MODELO	LARGURA	VELOCIDADE
T – COBER 420	420 mm	Até 3 m/min
T – COBER 620	620 mm	Até 4 m/min
T – COBER 820	820 mm	Até 4 m/min
T – COBER 1.050	1.050 mm	Até 4 m/min
T – COBER 1.300	1.300 mm	Até 10 m/min
T – COBER 1.600	1.600 mm	Até 10 m/min

Temperadeira para Chocolate

As Temperadeiras para Chocolate são essenciais para a produção de chocolates, sejam eles moldados ou cobertos, pois a vida de prateleira shelf life, o brilho do produto, a termo resistência, a facilidade no desmolde, a velocidade de cristalização e o controle da temperatura, dependem diretamente da qualidade deste equipamento. As Temperadeiras LITEQ proporcionam excepcional taxa de formação de cristais, não só trabalhando com chocolates puros (que utilizam apenas manteiga de cacau), mas também com chocolates de alta porcentagem de gordura de leite ou com adições de manteigas equivalentes à manteiga de cacau.

As capacidades de nossos equipamentos partem de 200 kg até 5.000 kg.



MODELO	CAPACIDADE
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

O objetivo deste equipamento é decorar os produtos com filetes de chocolate ou massa semelhante sobre os mesmos. A grande vantagem do decorador da Liteq está no sistema de pressurização dos bicos, pois para cada conjunto de 4 bicos existe uma minibomba de engrenagem, o que reduz significativamente o entupimento destes.

MODELO	LARGURA
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

Equipamentos para chocolates



Depositadoras de Chocolate

A LITEQ possui Depositadores de chocolate com grande precisão, eficiência produtiva e de alta qualidade e tecnologia. Temos em nossa linha dois modelos que atendem as mais diferentes soluções (ou demandas), se adaptando inteiramente as necessidades produtivas do cliente.

O design e tecnologia implantadas permitem que você tenha um equipamento que seja fácil de limpeza, baixa manutenção, o que possibilita o aumento da eficiência de sua produção.

Depositador de Chocolate à Pistão



One Shot / à ponto / língua

O Depositador de Chocolate à Pistão é um equipamento extremamente versátil e preciso, projetado para trabalhar no sistema de dosagem one-shot, à ponto ou à “língua” o que permite a sua utilização para a dosagem de tabletes maciços com ou sem adição, bombons recheados e ovos de Páscoa. Neste modelo de depositador, os movimentos de admissão, dosagem e sucção de massa são controlados através de servo motores, o que permite um alto controle sobre o chocolate/recheio, garantindo grande precisão no peso líquido do produto.



MODELO	DIMENSIONAL DAS FORMAS	CADENCIA
410 – DCP – ONE SHOT	2 x (275 x 175 x 30 mm)	14 formas/min
410 – DCP – ONE SHOT	1 x (410 x 230 x 30 mm)	07 formas/min
410 – DCP – À PONTO	2 x (275 x 175 x 30 mm)	30 formas/min
410 – DCP – À PONTO	1 x (410 x 230 x 30 mm)	15 formas/min
650 – DCP – ONE SHOT	1 x (650 x 285 x 30 mm)	07 formas/min
650 – DCP – À PONTO	1 x (650 x 285 x 30 mm)	15 formas/min

Depositor de Chocolate Rotativo



O Depositor de Chocolate Rotativo tem a finalidade de dosar diretamente sobre a esteira transportadora de um túnel: gotas, chips ou tiras de chocolate kibbles e mini kibbles. Além disso, o equipamento pode também depositar o chocolate em moldes de policarbonato, possibilitando assim a fabricação de uma infinidade de produtos na forma de tabletes maciços sem adição.

O equipamento consiste em um conjunto de engrenagens instaladas dentro de um bloco de alumínio bipartido e acionadas por servo motor.



MODELO	PRODUTO	UNIDADE	PESO/CICLO	PRODUÇÃO MÁXIMA
DCR-420	Moedas (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	Moedas (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	Moedas (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	Moedas (2,5 g)	320 un	0,80 kg/ciclo	960 kg/h
	Gotas	4.096 un	1,02 kg/ciclo	1200 kg/h

Dispositivo para formação e quebra de Kibbles / Mini Kibbles

Estes dispositivos foram desenvolvidos para a formação de Kibbles (pedaços) de licor, chocolate ou similares. São instalados sobre a esteira do túnel de resfriamento, formando na entrada, tiras de produtos e na saída do mesmo, após o produto estar cristalizado, quebrando estas tiras em pedaços.

Temperadeiras para Chocolate

As Temperadeiras para Chocolate são equipamentos essenciais para a produção de chocolates, sejam eles moldados ou cobertos, pois a vida de prateleira (shelf life), o brilho do produto, a termo resistência, a facilidade no desmolde, a velocidade de cristalização e o controle da temperatura, dependem diretamente da qualidade deste equipamento.

As Temperadeiras da LITEQ proporcionam excepcional taxa de formação de cristais, não só trabalhando com chocolates puros (que utilizam apenas manteiga de cacau), mas também com chocolates de alta porcentagem de gordura de leite ou com adições de manteigas equivalentes à manteiga de cacau.

As capacidades de nossos equipamentos partem de 200 kg até 5.000 kg.



MODELO	CAPACIDADE
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

Resfriadores de Massa

Os Resfriadores de Massa são equipamentos essenciais para o correto controle da temperatura e da homogeneidade de uma massa, seja ela compound utilizada para a cobertura de bombons ou à base de gordura, utilizada como recheio de um bombom moldado. As capacidades de nossos equipamentos partem de 500 kg até 1.500 kg.

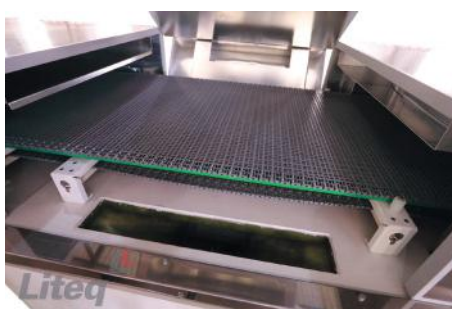


MODELO	CAPACIDADE
RM - 500	Até 500 kg/h
RM - 1.000	Até 1.000 kg/h
RM - 1.500	Até 1.500 kg/h

Túneis de Resfriamento



Os Túneis de Resfriamento LITEQ são equipamentos projetados especialmente para otimizar o resfriamento de moldes para tabletes de chocolate, bombons moldados e ovos de Páscoa. Estes equipamentos foram concebidos de forma modular, baseados em seções de 2m de comprimento e que podem ter de 420 mm a 2.000 mm de largura. Devido ao ajuste de precisão de suas capotas, o corpo do túnel forma um conjunto praticamente hermético. Dependendo do tipo de produto a ser refrigerado, nossos equipamentos podem ser projetados para retirar energia por convecção, por radiação, condução ou por uma mescla dessas técnicas.



MODELO	LARGURA	COMPRIMENTO MÁXIMO
T – COOL 420	420 mm	Até 24 m
T – COOL 620	620 mm	Até 36 m
T – COOL 820	820 mm	Até 60 m
T – COOL 1.050	1.050 mm	Até 60 m
T – COOL 1.300	1.300 mm	Até 60 m
T – COOL – 1.600	1.600 mm	Até 60 m
T – COOL – 2.000	2.000 mm	Até 60 m

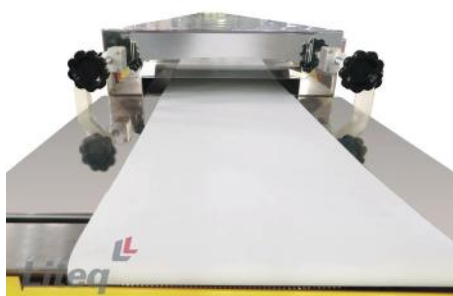
Biscoitos / Bakery





Túneis de Resfriamento

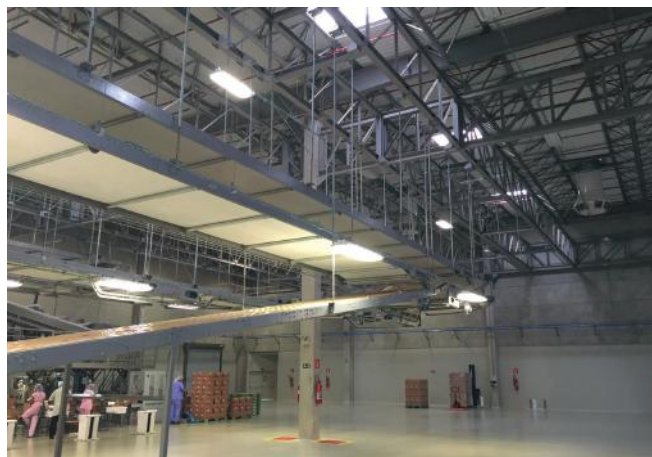
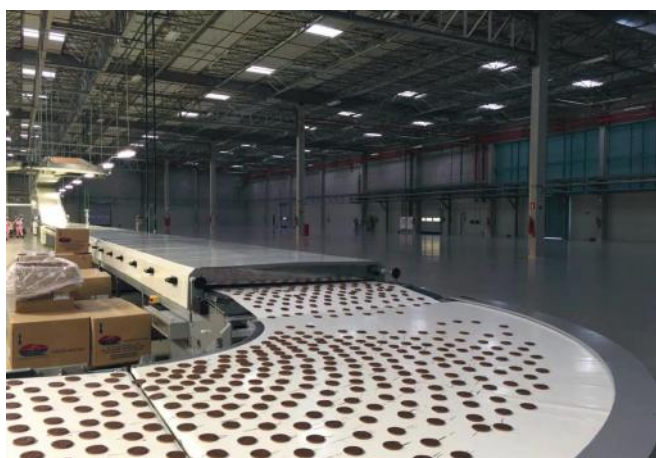
Os Túneis de resfriamento Liteq, são equipamentos projetados especialmente para otimizar o resfriamento de biscoitos recheados, bases ou cookies. Estes, foram concebidos de forma modular, baseados em seções de 2 metros de comprimento e que podem ter de 620 mm a 2.000 mm de largura. Devido ao ajuste de precisão de suas capotas, o corpo do túnel forma um conjunto praticamente hermético. Dependendo do tipo de produto a ser refrigerado, nossos equipamentos podem ser projetados para retirar energia do produto por convecção, radiação, condução ou por uma mescla dessas técnicas.



MODELO	LARGURA	COMPRIENTO MÁXIMO
T-COOL – 620	620 mm	Até 36 m
T-COOL – 820	820 mm	Até 80 m
T-COOL – 1.050	1.050 mm	Até 80 m
T-COOL – 1.300	1.300 mm	Até 80 m
T-COOL – 1.600	1.600 mm	Até 60 m
T-COOL – 2.000	2.000 mm	Até 60 m

Transportadores de Resfriamento

Os Transportadores de Resfriamento LITEQ são equipamentos projetados especialmente para otimizar o arrefecimento de biscoitos e cookies. Estes, foram concebidos de forma modular e dependendo da área onde serão instalados e do tipo de produto a ser refrigerado, tendo como opção, serem fixados no teto, visando otimizar o espaço de trabalho das linhas dos nossos clientes.





Cobrideiras

As Cobrideiras LITEQ, para chocolate e para massas similares compound, são equipamentos extremamente econômicos e versáteis, desenvolvidos com a finalidade de aplicar uma fina camada de chocolate em barras de recheio e bombons, de cereais, de sementes, biscoitos, wafer e entre outros. A atual geração das nossas Cobrideiras, foram desenvolvidas buscando a adequação destas aos mais modernos conceitos de engenharia higiênica e de fácil operação (fácil manobra, fácil setup, fácil inspeção, fácil manutenção e fácil limpeza), transformando-se no principal diferencial do nosso equipamento em relação aos demais encontrados no mercado. Temos equipamentos desenvolvidos para trabalhar com velocidades de até 10m/min e com larguras entre 420 mm e 1600 mm.



MODELO	LARGURA	VELOCIDADE
T – COBER 420	420 mm	Até 3 m/min
T – COBER 620	620 mm	Até 4 m/min
T – COBER 820	820 mm	Até 4 m/min
T – COBER 1.050	1.050 mm	Até 4 m/min
T – COBER 1.300	1.300 mm	Até 10 m/min
T – COBER 1.600	1.600 mm	Até 10 m/min

Resfriadores de Massa

Os Resfriadores de Massa são equipamentos essenciais para o correto controle da temperatura e da homogeneidade de uma massa, seja ela compound utilizada para a cobertura de bombons ou à base gordura, utilizada como recheio de um bombom moldado. As capacidades de nossos equipamentos partem de 500 kg até 1.500 kg.



MODELO	CAPACIDADE
RM-500	Até 500 kg/h
RM – 1.000	Até 1.000 kg/h
RM – 1.500	Até 1.500 kg/h

Decorador

O objetivo deste equipamento é decorar os produtos com filetes de chocolate ou massa semelhante sobre os mesmos. A grande vantagem do decorador da Liteq está no sistema de pressurização dos bicos, pois para cada conjunto de 4 bicos existe uma minibomba de engrenagem, o que reduz significativamente o entupimento destes.

MODELO	LARGURA
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

Equipamentos Complementares

Dosadores de ingredientes (barras e bombons cobertos)

Nossos dosadores de ingredientes são do tipo volumétrico, extremamente versáteis, que alinham alta precisão a uma fácil operação. Estes equipamentos se adequam a uma infinidade de tipos de produtos secos, trabalhando muito bem com cereais, açúcar cristal, uva passa, sementes, "rice crispes", flocos de milho, etc.

Misturadores de ingredientes abertos (alta viscosidade)

Estes equipamentos foram desenvolvidos para proporcionar uma perfeita homogeneização de uma mistura formada por sólidos e líquidos, quente ou frios. Podem ser utilizados para misturar cereais, açúcar cristal, uva passa, sementes, "rice crispes", flocos de milho, etc., a um líquido quente ou frio e tem como seu grande diferencial, o baixo percentual de quebra dos ingredientes durante o processo de mistura.

Bombas positivas (chocolates)

As Bombas positivas da Liteq são equipamentos extremamente simples e robustos, cuja forma construtiva (engrenagem de dentes paralelos ou embolo giratório) garante grande eficiência e baixo custo de manutenção. Estes equipamentos podem bombear de 500 até 10.000 kg/h de chocolate ou produto similar.

Misturadores de ingredientes recheados (baixa viscosidade)

Estes equipamentos foram desenvolvidos para proporcionar uma perfeita homogeneização de uma mistura, formada por sólidos com chocolate ou produto similar. Estes misturadores têm como seu grande diferencial o baixo percentual de quebra dos ingredientes durante o processo de mistura.

Mesa para detectores de metais

As mesas para detectores de metais, são transportadores desenvolvidos para separar / descartar automaticamente os produtos onde foram identificados a presença de substâncias metálicas, direcionando estes produtos para um reservatório onde será possível uma melhor análise dos fatores causadores desta contaminação.

Nota: Liteq não fornece os detectores de metal.

Sistema para alimentação de embaladoras

Os sistemas para alimentação de embaladoras, são equipamentos especialmente desenvolvidos segundo as necessidades de cada Cliente e servem para separar, selecionar e alimentar automaticamente os produtos nas embaladoras (verticais e horizontais). Dependendo do tipo de produto, a Liteq pode fornecer esta alimentação para máquinas horizontais, do tipo Distribuidor de Fileiras (drop station), indicados para barras e tabletes, ou do tipo Braços Retráteis, indicado para bombom com base quadrada ou circular.

Sistema para encaixotamento semiautomático

Os sistemas de encaixotamento semiautomático, são desenvolvidos segundo as necessidades de cada Cliente, de forma a permitir a redução da mão de obra envolvida no manuseio dos displays/caixas de expedição, e reduzindo os riscos ergonômicos. Estes projetos, são indicados onde não é viável a utilização de uma célula de robô.

Projetos especiais para movimentação de produtos / transportadores

Os Projetos especiais para movimentação de produtos, são equipamentos desenvolvidos segundo as necessidades de cada Cliente, de forma a otimizar o uso da área de produção e permitir a redução da mão de obra envolvida no processo. Estes equipamentos, são indicados para empresas que possuem processos de fabricação excessivamente manuais ou descontínuos.

Serviços e peças de reposição

Durante toda a vida útil do seu equipamento, a LITEQ pode fornecer peças sobressalentes originais, bem como serviços de apoio, como manutenção preventiva ou corretiva.

Os Serviços contemplam manter sua produção em funcionamento contínuo, através do apoio técnico nas manutenções e reparos, desde a sua entrega (comissionamento) até o seu descarte.

Os técnicos da LITEQ são extremamente capacitados e qualificados as suas funções, sempre disponíveis para atuar prontamente aos problemas de parada detectados causados por falhas técnicas detectadas (manutenção corretiva).

Nosso objetivo é resolver seu problema de imediato, de forma a manter a sua produção em funcionamento.

Benefícios garantidos:

- **Manter o tempo de inatividade o mais baixo possível;**
- **Resolução de problemas de forma imediata;**
- **Menor perda de produção em relação ao tempo de paralisação.**

Contato

☎ (19) 3456-9410

💬 (19) 99189-5786

💬 (19) 99829-3313

✉ comercial@liteq.com.br

📍 Rua Paschoal de Paula Neto, 250
Distrito Industrial IV - Iracemápolis - SP

Acesse o nosso site:



Liteq 