



Catálogo de Equipos

Equipos y Soluciones para la Industria Alimentaria

Liteq 



Nuestra Historia

Con más de 30 años de actuación en el mercado brasileño, sudamericano y europeo, **Liteq** ha desarrollado, en ese período, tecnología propia para la fabricación de sus equipos y en la prestación de servicios destinados, principalmente, a la industria alimentaria.

Liteq suministra líneas completas de procesamiento, máquinas y equipos para las industrias de chocolate, galletas, barras y bombones recubiertos. El objetivo es encontrar soluciones que faciliten el trabajo de los clientes, ayudándolos en el desarrollo de nuevos productos, así como la optimización de sus procesos productivos

Liteq busca la excelencia en el servicio posventa, para ofrecer a los clientes soluciones flexibles y a medida, adaptables a cualquier necesidad. Independientemente de la ubicación geográfica, el servicio está garantizado, de forma rápida y eficiente, en cualquier momento y lugar.



¿Qué hacemos?

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



Índice

Chocolate

pg. 5



Confitería

pg. 13



Enfriamiento

pg. 27



Laboratorio

Liteq ofrece un laboratorio bien equipado para pruebas. En él encontrará una amplia selección de máquinas, mezcladoras de masa y recursos de confitería para garantizar una producción de prueba confiable a pequeña escala. Liteq puede brindar soporte con especialistas experimentados en chocolate y confitería, así como ingenieros con experiencia internacional. El laboratorio también está disponible para la realización de pruebas de producción para estudios de mercado, todo con la máxima confidencialidad.

EQUIPOS DISPONIBLES:

- Temperadora 400 kg/h;
- Extrusora de Masa;
- Formadora de Manta;
- Aplicador de Relleno;
- Formadora de Lentejas;
- Grageadora;
- Tanque fundidor y Almacenamiento de Masa;
- Mezcladora tipo Sigma;
- Cocedor;
- Infraestructura para Agua Caliente y Fría (hasta -20 °C).

Presencia Mundial

Liteq está representada a nivel global. Proporciona una red mundial de ventas y servicios a través de socios locales, garantizando el soporte individual necesario en cada región. **Liteq** pone un gran énfasis en ofrecer un soporte confiable en cada lugar.

De esta manera, Liteq garantiza el soporte personal e individual que usted se merece.



AMÉRICA DEL NORTE

MÉXICO

AMÉRICA DEL SUR

ARGENTINA
BRASIL
CHILE
COLOMBIA
ECUADOR
PERÚ
VENEZUELA

EUROPA

MOLDAVIA

Chocolates

- Temperadoras;
- Enfriadores de Masa y Relleno;
- Depositador Rotativo de Chocolate;
- Equipo para fabricación de mini kibbles e micro kibbles;
- Depositador a Pistón de Chocolate;
- Formadora de Lentejas;
- Línea T-Mold Compact.



Temperadoras

Las temperadoras son esenciales para la producción de chocolates, licor de cacao y manteca de cacao, sean moldeados o recubiertos, ya que la vida útil (shelf life), el brillo del producto, la resistencia térmica, la facilidad de desmolde, la velocidad de cristalización y el control de temperatura dependen directamente de la calidad de este equipo.

Las temperadoras LITEQ proporcionan una excepcional tasa de formación de cristales, trabajando no solo con chocolates puros (que utilizan únicamente manteca de cacao), sino también con chocolates con alto porcentaje de grasa láctea o con adiciones de mantecas equivalentes a la manteca de cacao.

Las capacidades de nuestros equipos van desde 400 hasta 5.000 kg/h.



Enfriadores de Masa y Relleno

Los Enfriadores de Masa son equipos esenciales para el correcto control de la temperatura y la homogeneidad de una masa, ya sea compound utilizada para el recubrimiento de bombones o a base de grasa, utilizada como relleno de un bombón moldeado.

Las capacidades de nuestros equipos van desde 500 hasta 1.500 kg/h.

Depositador a Pistón de Chocolate

One Shot / al punto / "lengua"

El Depositador a pistón de chocolate es un equipo extremadamente versátil y preciso, diseñado para trabajar con el sistema de dosificación one-shot, al punto o en forma de "lengua", que permite la dosificación de tabletas macizas con o sin adición, bombones rellenos y huevos de Pascua.

En este equipo, los movimientos de admisión, dosificación y succión de masa son controlados mediante servomotores, lo que permite un alto nivel de control sobre el chocolate/relleno, que garantiza una gran precisión en el peso final del producto.



T-Mold Compact

Compuesta por Depositador, Sistema Vibratorio, Túnel de Enfriamiento, Sistema de Desmoldeo Automático y Sistema de Recalentamiento de Moldes. La línea permite una producción automática de hasta 15 moldes de productos por minuto, sin necesidad de mano de obra.

Con un diseño flexible y configuración rápida (setup), garantizamos una amplia variedad de productos, cumpliendo con los más altos estándares de calidad. A continuación, podemos ver algunos de los productos y la capacidad de producción utilizando moldes estándar de 275 x 175 mm:



| Producto | Peso del Producto (g) | Dimensiones del Producto (mm) | Productos por Minuto | Producción (kg/h) |
|---|-----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------|
|  | 18 | 61x6 | 220 | 238 |
|  | 10 | 57x43x10 | 275 | 165 |
|  | 20 | 72x34x13 | 247,5 | 297 |
|  | 50 | 74x64x13 | 123,75 | 372 |
|  | 100 | 125x70x13 | 55 | 330 |

| Producto | Peso del Producto (g) | Dimensiones del Producto (mm) | Productos por Minuto | Producción (kg/h) |
|---|-----------------------|-------------------------------|----------------------|-------------------|
|  | 60 | Ø40x100 | 80 | 280 |
|  Recheado | 14 | 32x19 | 299,4 | 252 |
|  Maciço | 14 | 32x19 | 449,2 | 378 |
|  Recheado | 26 | 35x27 | 220 | 344 |
|  | 6 | 38x30x5 | 577,5 | 208 |



Depositador Rotativo de Chocolate

El Depositador de Chocolate Rotativo tiene como finalidad dosificar directamente sobre la cinta transportadora de un túnel: chips, kibbles, mini kibbles e micro kibbles. Además, el equipo también puede depositar el chocolate en moldes de policarbonato, permitiendo así la fabricación de una infinidad de productos en forma de tabletas macizas sin adición.

El equipo consiste en un conjunto de engranajes instalados dentro de un bloque de aluminio bipartido, accionados por un servomotor. **Modelos disponibles con anchos de cinta desde 420 hasta 1.600 mm.**



Formadora de Lentejas

El equipo tiene como finalidad formar lentejas de chocolate o masa similar. El producto se forma en cilindros con cavidades específicas para el formato deseado, resultando en un producto final perfectamente moldeado, con excelente brillo y consistencia.



Equipo para Producción de Mini Kibbles Regulares y Micro Kibbles

Este equipo tiene como finalidad cortar las tiras de chocolate o masa similar (compound), formadas sobre la superficie de la cinta transportadora del túnel de enfriamiento, en tamaños regulares a definir por el cliente. Operando con micro kibbles, se puede alcanzar una dimensión mínima de 4 x 5 x 1,5 mm de espesor.

Debido a la necesidad de que el producto sea cortado (pre-corte) en estado semicristalizado, el equipo se instala en una mesa intermedia que debe ser montada aproximadamente en el centro del túnel de enfriamiento.



Confitería

- Cocina;
- Formador de Manta;
- Moldeadora / Extrusora Rotativa;
- Depositadora Rotativa de Relleno;
- Sistema Dosificador de Ingredientes Sólidos;
- Estaciones de Corte Longitudinal / Transversal;
- Mesa Extensora;
- Bañadera;
- Formadora de Lentejas;
- Grageadora.





Formador de Manta

El Formador de Manta es un equipo para la fabricación de productos elaborados a partir de masas formadas por la mezcla de sólidos (semillas, cereales, frutas deshidratadas, nuts, etc.) con un elemento aglutinante líquido (suave o crocante), adaptándose muy bien a la producción de barras de cereales, barras de frutas y, principalmente, barras de semillas. **Anchos disponibles desde 420 hasta 1.050 mm.**



Sistema Formador

Nuestro exclusivo sistema de formación de barras opera sin la necesidad de utilizar un sistema calibrador, lo que garantiza una mayor calidad del producto y una menor variación de peso (menos del 5%).

Moldeadora / Extrusora Rotativa

La Moldeadora es un equipo extremadamente económico y versátil, desarrollado para la formación de bombones y barras de relleno, generalmente recubiertos con chocolate o masa similar.

Se adapta a una infinidad de tipos de masas de confitería, ya sean a base de fondant o caramelo, mazapán o masas hojaldradas. Su gran diferencial es la simplificación del proceso de producción, eliminando la necesidad del uso de otros equipos de corte longitudinal y transversal en la línea.

La Moldeadora es extremadamente flexible, ya que se convierte en una Extrusora al sustituir su cilindro formador.

Modelos disponibles con anchos de cinta de 320 mm a 1.300 mm.



Cocina

Este equipo se utiliza para cocinar el jarabe usado en la fabricación de barras de cereales/nueces y proteína. También puede ser utilizado para cocinar/preparar otros tipos de rellenos como caramelos, dulce de leche, etc. La cocina está diseñada para almacenar el jarabe o relleno, dosificando el producto de forma controlada directamente en el "mixer", "ribbon blender" o también en equipos de aplicación de relleno, utilizando la bomba dosificadora de precisión.



Depositor Rotativo

Este equipo tiene como finalidad dosificar, de forma precisa, sobre las tiras de productos formados, rellenos suaves como caramelo, ganache, etc.



Sistema Laminador

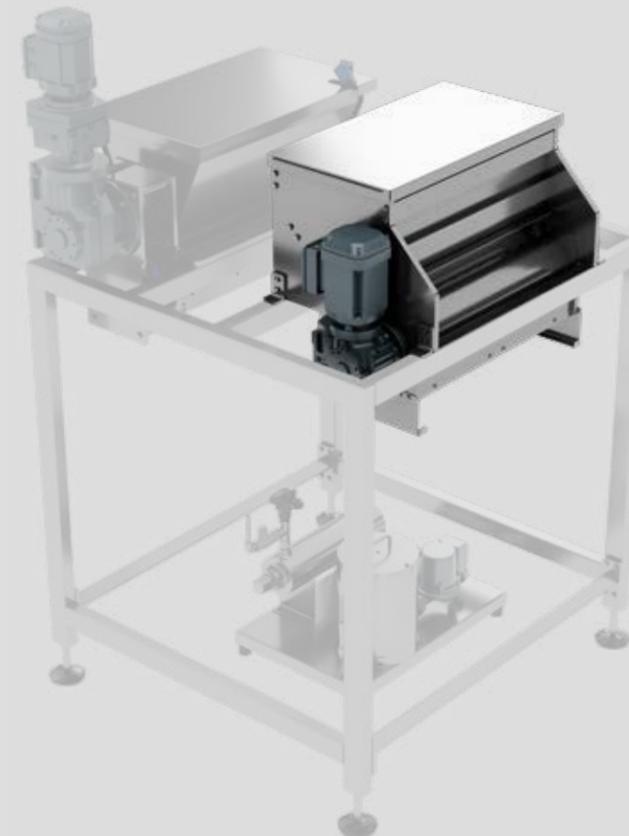
El Laminador de Tapete es un equipo adecuado para la formación de tapetes a partir de masas a base de grasa (aireada o no), de azúcar, de caramelo y una gran variedad de masas obtenidas de mezclas que contienen cereales, frutas y semillas. La gran ventaja de este equipo es la formación de un tapete sin alterar la estructura de la masa (sin presión).



Sistema Dosificador de Ingredientes Sólidos

Este equipo tiene como finalidad distribuir ingredientes sólidos sobre los productos que pasan por debajo de él. Es extremadamente versátil, combinando alta precisión con una operación sencilla.

Este equipo se adapta a una infinidad de tipos de productos secos, tales como: cereales de arroz, maní, coco rallado, polvo de cacao, etc.

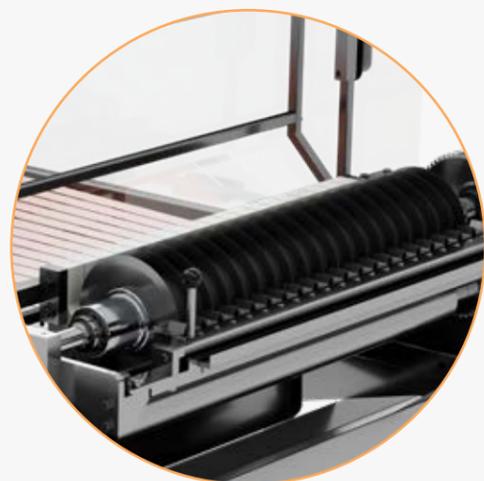


Estaciones de Corte Transversal y Longitudinal

Las Estaciones de Corte Longitudinal/Transversal son equipos diseñados para cortar tapetes de masa, base para barras de cereales, barras de nueces, a base de caramelo (crocante o suave), barras de fondant, etc. Utilizan cuchillas circulares (corte longitudinal) y guillotina (corte transversal).

Mesa Extensora

Las Mesas Extensoras son transportadoras especialmente desarrolladas para separar/distanciar las hileras de productos entre sí, justo después de la estación de corte longitudinal, evitando que vuelvan a pegarse.



Sistema de cuchilla rotativa

Cambio rápido (setup) para productos de diferentes anchos.

Corte transversal (Guillotina)

Versiones con cuchilla guillotina con accionamiento mecánico (asistido por servomotor) o neumático. Este equipo es muy importante para la preparación de los productos antes de los procesos de cobertura con chocolate o alimentación de las máquinas de empaque.





Bañadera T-Cober Master

Las Bañadera Liteq, para chocolate y masas similares (compound), son equipos económicos y versátiles, desarrollados con el objetivo de aplicar una fina capa de chocolate sobre barras de relleno y bombones, barras de cereales, de proteínas, de semillas, galletas, wafers, entre otros.

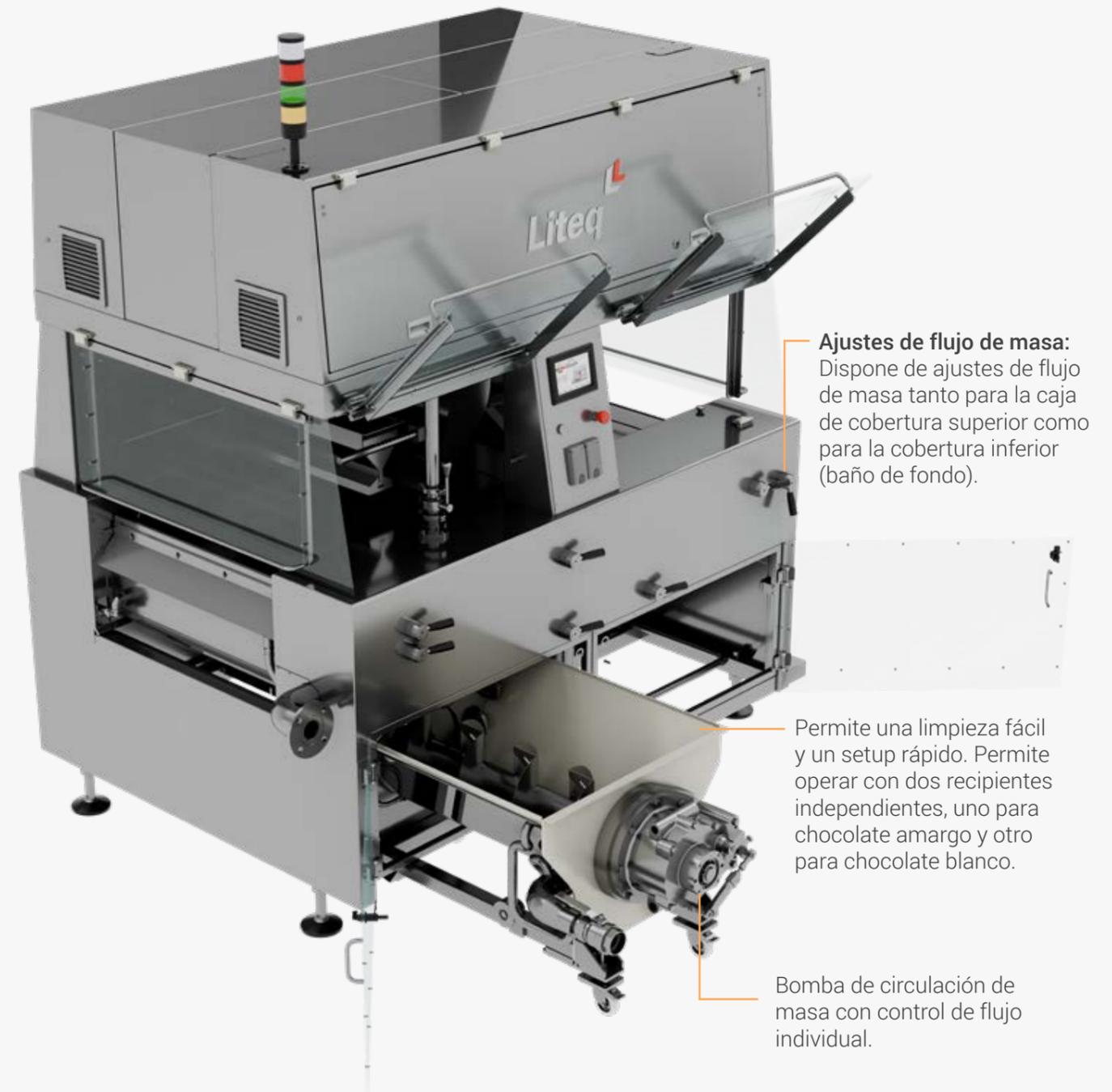
Las Bañaderas fueron desarrolladas con los más modernos conceptos de ingeniería higiénica y operación sencilla (fácil manejo, fácil setup, fácil inspección, fácil mantenimiento y fácil limpieza), convirtiéndose en el principal diferencial respecto a otros equipos del mercado.

Las **BAÑADERA MODELO MASTER** van desde modelos de 620 mm hasta 1.800 mm, cuentan con una estructura robusta y panel de control instalado sobre el equipo. Las velocidades de cinta/cobertura pueden alcanzar hasta 10 m/min.



DIFERENCIALES

- Equipos diseñados de acuerdo con conceptos de ingeniería higiénica (sin esquinas vivas, sin cuerpos huecos, accesibilidad total, setup rápido, etc.).
- Controles individuales de temperatura para la rampa y el tanque de masa.
- Mayor estabilidad térmica del equipo, lo que proporciona una menor pérdida de cristales estables en el chocolate.
- Recipiente de masa móvil: facilita el setup y la limpieza, encamisado y con agitador especial, equipado con bomba de recirculación positiva.



Ajustes de flujo de masa:
Dispone de ajustes de flujo de masa tanto para la caja de cobertura superior como para la cobertura inferior (baño de fondo).

Permite una limpieza fácil y un setup rápido. Permite operar con dos recipientes independientes, uno para chocolate amargo y otro para chocolate blanco.

Bomba de circulación de masa con control de flujo individual.

Bañadera T-Cober Compact

Las Bañadera **MODELO COMPACT, 500 y 700** fueron desarrolladas para permitir producciones con la misma calidad y eficiencia, pero pudiendo ser instaladas en espacios reducidos y con una excelente relación costo-beneficio.

Con velocidades de cinta/cobertura que pueden alcanzar hasta 4 m/min, las Bañadera Compact se ofrecen en **anchos de 500 o 700 mm** y cuentan con todos los componentes necesarios para proporcionar una cobertura de alta calidad.

El modelo 500 puede estar equipado con una Templadora incorporada, que permiten baños con chocolate o masa similiar.

DIFERENCIALES

- **Tapa Superior Abatible:** Apertura total que facilita el acceso para mantenimiento y limpieza.
- **Ajustes de flujo de masa:** Permite regular el flujo de masa tanto para la caja de cobertura superior como para la cobertura inferior (baño de fondo).
- **Sistema de Calentamiento y Circulación de agua.**



Sistema para el control de la cantidad de cobertura realizado a través de ventilador de alta presión.



Apertura frontal parcial, que facilita el acceso para intervenciones rápidas de limpieza y mantenimiento.

Recipiente de masa móvil: facilita el setup y la limpieza, encamisado y con agitador especial, equipado con bomba de recirculación positiva.

Grageadora

El equipo tiene como finalidad realizar el recubrimiento o pulido de productos sólidos con chocolate o jarabe. Cuenta con un sistema de circulación de aire frío o caliente (1) y un sistema dosificador y aplicador de líquidos (2). También dispone de un sistema de descarga automática de la producción.



| Modelo | Centro del Tambor (litros) | Diámetro (mm) | Longitud (mm) |
|---------|----------------------------|---------------|---------------|
| DG 600 | 50 | 600 | 600 |
| DG 800 | 120 | 800 | 800 |
| DG 1000 | 230 | 1000 | 1000 |
| DG 1300 | 400 | 1000 | 1700 |

Dispositivo de Aspersión de Chocolate o Jarabe para Grageadoras

El dispositivo de aspersión tiene la función de proporcionar una distribución uniforme sobre los productos en proceso de grageado, pudiendo aplicarse cobertura a centros con jarabes de azúcar, chocolate o masas similares.

El dispositivo está compuesto por un conjunto aspersor que permite la pulverización del chocolate o jarabe de azúcar de forma uniforme. La distribución del producto a lo largo de toda la extensión del equipo es posible gracias a que el conjunto aspersor está fijado a un dispositivo que se desplaza a lo largo de toda la extensión transversal del equipo.



Enfriamiento

- Túneles de Enfriamiento
- Transportadores de Enfriamiento





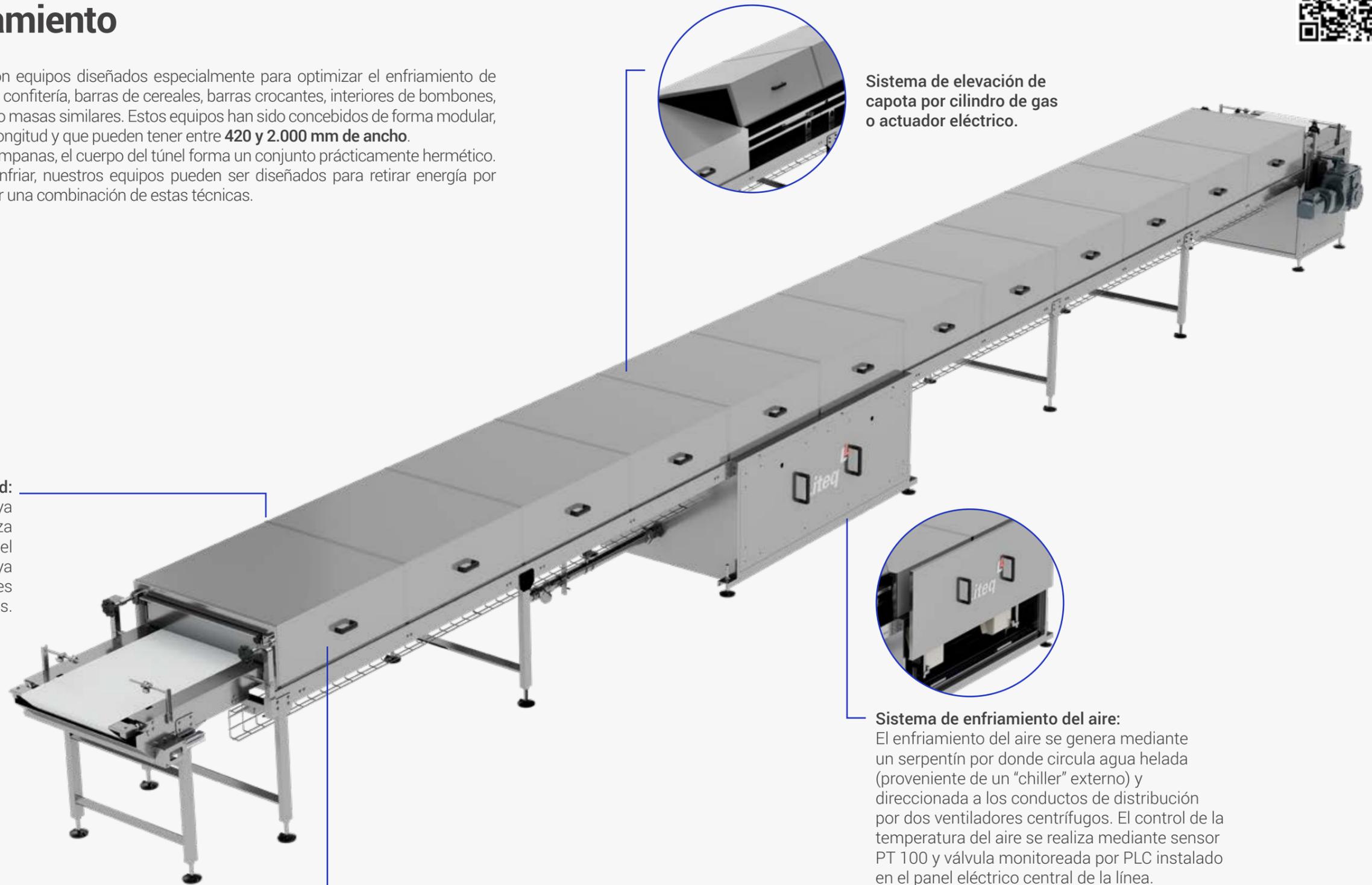
Túneles de Enfriamiento

Los Túneles de Enfriamiento LITEQ son equipos diseñados especialmente para optimizar el enfriamiento de rellenos formados a partir de masas de confitería, barras de cereales, barras crocantes, interiores de bombones, productos recubiertos con chocolate y/o masas similares. Estos equipos han sido concebidos de forma modular, basados en secciones de 2 metros de longitud y que pueden tener entre **420 y 2.000 mm de ancho**.

Gracias al ajuste de precisión de sus campanas, el cuerpo del túnel forma un conjunto prácticamente hermético. Dependiendo del tipo de producto a enfriar, nuestros equipos pueden ser diseñados para retirar energía por convección, radiación, conducción o por una combinación de estas técnicas.

Hermeticidad:

Ya no hay juntas entre las capotas, ya que la forma constructiva garantiza una hermeticidad del 100 % en el equipo, lo que asegura que no haya fugas de aire frío. Además, no es necesario reemplazar sellos o juntas.



Sistema de elevación de capota por cilindro de gas o actuador eléctrico.



Sistema de enfriamiento del aire:

El enfriamiento del aire se genera mediante un serpentín por donde circula agua helada (proveniente de un "chiller" externo) y direccionada a los conductos de distribución por dos ventiladores centrífugos. El control de la temperatura del aire se realiza mediante sensor PT 100 y válvula monitoreada por PLC instalado en el panel eléctrico central de la línea.

Sistema de campanas:

Las capotas están apoyadas sobre los soportes laterales de las mesas, lo que permite que basculen lateralmente y permanezcan abiertas, facilitando el acceso al interior del conducto para limpieza y desinfección.

Transportadores de Enfriamiento

Los Transportadores de Enfriamiento LITEQ son equipos diseñados especialmente para optimizar el enfriamiento de galletas y cookies. Estos han sido concebidos de forma modular y, dependiendo del área donde serán instalados y del tipo de producto a enfriar, pueden ser fijados al techo como opción, con el objetivo de optimizar el espacio de trabajo en las líneas de nuestros clientes.

Equipos complementarios para líneas de chocolate, confitería y enfriamiento

Bombas positivas (chocolates)

Las bombas positivas de Liteq son equipos extremadamente simples y robustos, cuya forma constructiva (engranaje de dientes paralelos o émbolo rotativo) garantiza gran eficiencia y bajo costo de mantenimiento. Estos equipos pueden bombear de 500 hasta 10.000 kg/h de chocolate o productos similares.



Intercambiador de Calor/Descristalizador

Este intercambiador está provisto de conexiones y tuberías encamisadas en un circuito bidireccional, por donde circula agua caliente externamente y chocolate por la parte interna de la tubería. El chocolate fluye a través de la tubería con un flujo turbulento para aumentar la eficiencia del intercambio térmico en el sistema. El intercambiador está fabricado de manera que permite su desmontaje completo, facilitando así la limpieza.

Sistema de Dosificación y Mezcla Dinámica de Líquidos “T-Mixer”

El Sistema de dosificación y mezcla dinámica de líquidos “T-MIXER” es un equipo de operación y limpieza muy sencilla, desarrollado para proporcionar una mezcla homogénea de líquidos de forma continua. Puede trabajar con los más variados tipos de productos, como cremas, chocolates, jarabes, entre otros. Además de contar con un recipiente para aromas/colorantes, también está equipado con una bomba dosificadora.



Mezcladores de ingredientes abiertos (alta viscosidad)

Estos equipos fueron desarrollados para proporcionar una perfecta homogeneización de una mezcla compuesta por sólidos y líquidos, calientes o fríos. Pueden utilizarse para mezclar cereales, azúcar cristal, pasas, semillas, “rice crispies”, hojuelas de maíz, etc, con un líquido caliente o frío, y su gran diferencial es el bajo porcentaje de rotura de ingredientes durante el proceso de mezcla.

Mezcladores de ingredientes con relleno (baja viscosidad)

Estos equipos fueron desarrollados para proporcionar una perfecta homogeneización de una mezcla compuesta por sólidos con chocolate o productos similares. Su gran diferencial es también el bajo porcentaje de rotura de ingredientes durante la mezcla.

Decorador

El objetivo de este equipo es decorar los productos con hilos de chocolate o masa similar sobre su superficie. La gran ventaja de la decoradora de Liteq está en su sistema de presurización de las boquillas, ya que por cada conjunto de 4 boquillas existe una minibomba de engranaje, lo que reduce significativamente la obstrucción de las mismas.

Derretidor - Fundidor de Chocotale - Licor - Grasa

El fundidor de licor/grasa/chocolate fue desarrollado para optimizar el proceso de Fusión de licor, chocolate, o grasas similares en bloques o kibbles, transformando esta operación en una acción continua y segura.

Servicios y repuestos

Durante toda la vida útil de su equipo, LITEQ puede suministrar repuestos originales, así como servicios de asistencia, incluyendo mantenimiento preventivo o correctivo.

Los servicios tienen como objetivo mantener su producción en funcionamiento continuo, a través del soporte técnico en mantenimientos y reparaciones, desde la entrega (puesta en marcha) hasta el descarte del equipo.

Los técnicos de LITEQ están altamente capacitados y calificados para sus funciones, siempre disponibles para actuar de forma inmediata ante paradas ocasionadas por fallas técnicas (mantenimiento correctivo).

Nuestro objetivo es resolver su problema de forma inmediata, para mantener su producción en marcha.

Beneficios garantizados:

- Mantener el tiempo de inactividad lo más bajo posible;
- Resolución inmediata de problemas;
- Menor pérdida de producción en relación al tiempo de parada.



Liteq

 [instagram.com/liteq.ind/](https://www.instagram.com/liteq.ind/)

 [linkedin.com/company/liteq-industria-e-comercio-ltda/](https://www.linkedin.com/company/liteq-industria-e-comercio-ltda/)



www.liteq.com.br

