

RESUMEN DE LA INVENCIÓN

Se describe un dispositivo de moldeo y templado de chocolate que tiene un recipiente para recibir el chocolate y que está
5 acoplado a un contenedor. El contenedor tiene un diámetro mayor al diámetro del recipiente permitiendo un alojamiento formado entre las paredes cilíndricas del recipiente y el contenedor. De igual manera, el dispositivo de moldeo y templado de chocolate tiene un agitador acoplado de manera
10 giratoria al centro del recipiente para la mezcla y la agitación del chocolate y un sistema térmico alojado en el alojamiento. El sistema térmico incluye un evaporador de un sistema de enfriamiento en contacto directo con el recipiente que extrae calor del chocolate en un menor tiempo y un
15 sistema de calentamiento en contacto directo con el recipiente que transfiere calor al chocolate en un menor tiempo. Por último, el dispositivo de moldeo y templado de chocolate tiene un sistema de moldeo que moldea el chocolate por medio de al menos dos elementos de moldeo y un evaporador
20 de un subsistema de enfriamiento en contacto directo con el sistema de moldeo que extrae calor del chocolate en un menor tiempo. La transferencia y extracción de calor del sistema térmico se mantiene uniforme en todo el recipiente al ingresar un fluido térmico al alojamiento.