

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Forte et tempérage continu en 15 minutes.  
Technologie moderne, pour une performance optimale: commandes électroniques et panneau de commande digital à affichage numérique.  
Equipement de série complet avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de control pour le flux de chocolat, doseur volumétrique.  
Nettoyage facile de la machine.  
Unité de refroidissement à circuit fermé avec échangeur thermique à contre-courant et groupe frigorifique.

## DONNÉES TECHNIQUES

Spécifications électriques: 400 V triphasé – 50 Hz  
Puissance installée: 1,6 Kw – 16 A – 5 pôles  
Capacité cuve: 24 Kg  
Production horaire: 90 Kg  
Dimensions: h. 1470, l. 500, p. 840 mm  
Dimensions avec table vibrante: l. 800 mm  
Acier cuve: AISI 304 L  
Acier colonne: AISI 304 L  
Poids total à vide: 150 kg environ  
Gaz réfrigérant: R452A

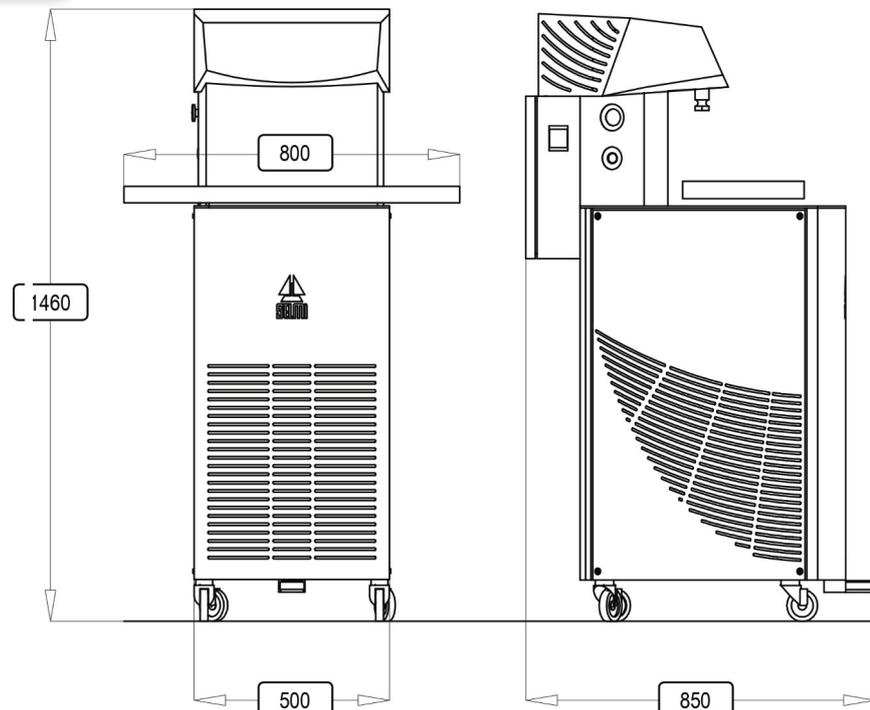
Table de vibration avec racloir

Panneau de commande digital à affichage numérique

**OPTION TAPIS D'ENROBAGE**

Doseur volumétrique à pédale

FORMATION PAR NOTRE DÉMONSTRATEUR INCLUSE



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Tapis d'enrobage à trois sections monté sur chariot basculant.  
Section de chargement avec débrayage de grille.  
Section d'enrobage, avec double rideau de chocolat, soufflage à vitesse variable, tapotage vertical réglable et coupe queues.  
Section de réception, avec embrayage mécanique du dérouleur de papier.  
Vitesse de travail réglable par variateur électronique.

## DONNÉES TECHNIQUES

Spécifications électriques: 220 V monophasé – 50-60 Hz  
Puissance installée: 0,5 Kw  
Encombrement ouvert: h. 1200, l. 1800, p. 600 mm  
Encombrement fermé: h. 1800, l. 600, p. 600 mm



FORMATION  
PAR NOTRE  
DÉMONSTRATEUR INCLUSE

