

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Polyvalente et économique.
Forte et tempérage rapide du chocolat.
Tempérage continu en 7 minutes.
Dimensions compactes pour un encombrement minimum.
Equipement de série complet avec table vibrante à barreaux chauffants, pédale de contrôle 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.

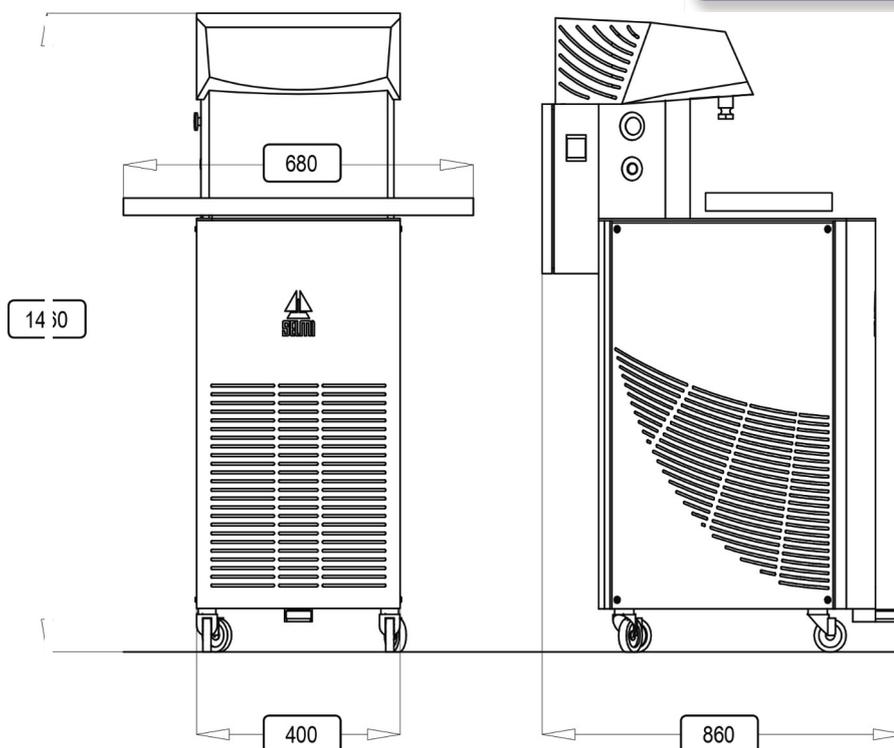
DONNÉES TECHNIQUES

Spécifications électriques: 400 V triphasé – 50 Hz
Puissance installée: 1 Kw – 16 A – 5 pôles
Capacité cuve: 12 Kg
Production horaire: 55 Kg
Dimensions: h. 1470, l. 380, p. 730 mm
Dimensions avec table vibrante: l. 670 mm
Acier cuve: AISI 304 L
Acier colonne: AISI 304 L
Poids total à vide: 150 kg environ
Gaz réfrigérant: R452A

FORMATION
PAR NOTRE
DÉMONSTRATEUR INCLUSE



**OPTION
TAPIS
D'ENROBAGE**

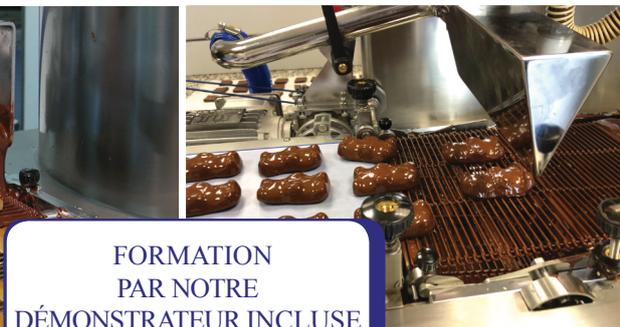


CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

