



Tapis d'enrobage du chocolat pour les machines à tempérer.

Conçu spécialement pour être connecté au TUNNEL 400, il peut également être connecté à des tunnels de refroidissement grande capacité existants.

La grille d'enrobage en acier inoxydable a une largeur de 400 mm et est divisée en deux parties: la section de chargement et la section d'enrobage, toutes deux couvertes par un capotage spécial.

La grille d'enrobage et la soufflerie sont contrôlées par un écran tactile LCD, permettant ainsi l'optimisation des conditions d'enrobage du produit.

### Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout	[mm] (LxWxH) 1225 x 1033 (1227) x 1389 (1565)
Poids à vide	[kg] 150
Matériel en contact avec les aliments	inox AISI 304 L
Joint	PTFE
Nb de roues pivotantes	4

### Caractéristiques électriques

Puissance totale installée	[kW] 3
Tension d'alimentation	[VAC] 220
Nombre de phases	1
Fréquence	[Hz] 50 / 60
Tension auxiliaire	-
Degré de protection de l'enveloppe	IP65
Type de connexion : prise industrielle	16A - 3 pôles

### Caractéristiques du processus

Vitesse maximale du tapis	[cm/min] 200
Production horaire	-

