



TUNNEL	Ricopertura Enrobing Enrobage	Decorazione Decoration Decoration	Lunghezza tunnel Tunnel lenght Longeur tunnel	Coda Tail Queue	Distaccatore Detachment Detacheur	Totale Total Total
3 m	1100	400	3000	400	400	5300
		600			600	5700
		800			800	6100
		1000			1000	6500
		1200			1200	6900
4 m	1100	400	4000	400	400	6300
		600			600	6700
		800			800	7100
		1000			1000	7500
		1200			1200	7900
5 m	1100	400	5000	400	400	7300
		600			600	7700
		800			800	8100
		1000			1000	8500
		1200			1200	8900
6 m	1100	400	6000	400	400	8300
		600			600	8700
		800			800	9100
		1000			1000	9500
		1200			1200	9900



Tunnel de refroidissement et enrobage chocolat.

Tunnel de refroidissement, enrobage et moulage du chocolat.

La vitesse d'enrobage peut être ajustée entre 30 et 200 cm/minute.

Le banc d'enrobage, entièrement démontable pour être nettoyer, est complètement intégré dans la ligne.

La tempéreuse peut être remplacé rapidement et facilement et permettre ainsi des changements de couleur de chocolat.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout

Poids à vide

Matériel en contact avec les aliments

Joint

inox AISI 304 L
PTFE

Caractéristiques du système de refroidissement

Groupe de refroidissement

Gaz réfrigérant

Quantité de gaz réfrigérant

[Fr/h] 3200
R448A
[g] 2100

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée

Tension d'alimentation

Nombre de phases

Fréquence

Tension auxiliaire

Degré de protection de l'enveloppe

Connexion : prise industrielle

[kW] à partir de 3
[VAC] 400 / 220
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poli

