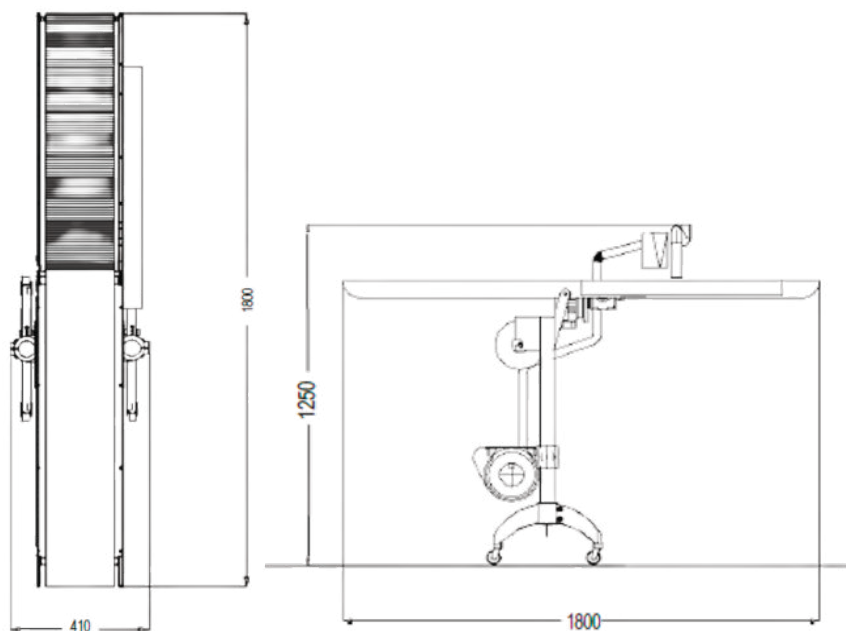


Tapis d'enrobage pour nos tempéreuses Choko-6, Choko-12 et Choko-24

Le tapis est équipé d'un convoyeur en acier inoxydable à vitesse de déplacement réglable. Une fois raccordé à la tempéreuse, il permet de créer un double rideau de chocolat et de réaliser l'enrobage uniforme de bonbons chocolat, biscuits, fruits et autres produits.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Système de recyclage de l'excédent de chocolat par soufflerie.
- Réglage manuel du débit d'air, de la vitesse d'avancement et du système marche-arrêt du papier.
- Technologie « Tail Cut » permettant d'éliminer les filaments et coulures de chocolat à la sortie de l'enrobage, pour une finition plus propre et plus régulière.
- Rouleaux et grille conçus pour un nettoyage facile et rapide.
- Largeur utile du tapis : 192 mm.
- Capacité de production : jusqu'à 30 kg/h (230 V - 50/60 Hz).
- Plateau de réception Inclus



Modèle	Dimensions	Tension	Poids	Production horaire
TAPIS D'ENROBAGE	1890x520	230V/300W - 50/60 Hz	65 kg	jusqu'à 30 kg/h

OPTIONS

Enrobeur en « V »	Permet l'enrobage partiel du produit ou un enrobage incliné.	
Enrobeur à palette	Permet d'enrober uniquement la partie inférieure du produit.	