



Turbine et entièrement en acier inox AISI 304 et équipée d'un variateur de vitesse électronique afin d'optimiser la granulation des produits de tous genres et de toutes dimensions.

L'air soufflé dans la boule est refroidie de manière contrôlée par le groupe frigorifique afin d'accélérer le grossissement des produits avec le chocolat. Une fois la phase de grossissement terminée, de l'air chaud obtenu à l'aide d'une résistance électrique permettra le lissage des produits, l'obtention d'une brillance naturelle tout en facilitant le nettoyage final de la machine.

Température, vitesse de rotation, séquençement des injections chocolat, se contrôlent de manière électronique depuis le pupitre de commande muni d'un écran à affichage digital.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Capacité cuve
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 1060x1460x1600
[kg] 300
inox AISI 304 L
PTFE
-
4

Caractéristique impianto refrigerante

Groupe de refroidissement
Gaz réfrigérant
Quantité de gaz réfrigérant

[Fr/h] 1900
R452A
[g] 600

Caractéristiques électriques

Puissance totale installée
Tension d'alimentation
Nombre de phases
Fréquence
Tension auxiliaire
Degré de protection de l'enveloppe
Connexion : prise industrielle

[kW] 2,5
[VAC] 400
3
[Hz] 50 / 60
[Vdc] +24
IP65
16A - 5 poli

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale
Débit minimal
Caractéristiques de l'air

[bar] 6
[l/min] 300
filtré, sec et déshuilé

Caractéristiques du processus

Production horaire

[kg] 40

