



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

Conçu spécialement pour être connecté au TUNNEL 600, il peut également être connecté à des tunnels de refroidissement grande capacité existants.

La grille d'enrobage en acier inoxydable a une largeur de 600 mm et est divisée en deux parties: la section de chargement et la section d'enrobage, toutes deux couvertes par un capotage spécial.

La machine est équipée de 4 résistances thermo régulées placées à différents endroits cruciaux.

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
Poids à vide
Matériel en contact avec les aliments
Joints
Nb de roues pivotantes

[mm] (LxWxH) 1400x1350x1370
[kg] 200
inox AISI 304 L
PTFE
4

Caractéristiques électriques

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

[kW] 3
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
-
IP65
16A - 3 pôles

Caractéristiques système pneumatique

Pression de travail minimale
Débit minimal
Caractéristiques de l'air

[bar] 6
[l/min] 80
filtré, sec et déshuilé

Caractéristiques du processus

Vitesse maximale du tapis
Production horaire

[cm/min] 200
-

