

automatic truffle

ACCESSORI
TEMPERATRICI
RICOPERTURA



Ricopritore per tartufi in due sessioni

Adattabile a Legend, Plus Ex,
Futura Ex, Top Ex

Nuova concezione
per produzione tartufi

Necessita della presenza
di un solo operatore

Facilmente igienizzabile e lavabile

Il nastro ricopritore è composto di due sezioni, sgrondatura a vibrazione meccanica e tramoggia di ricopertura a doppio velo. L'automatic truffle possiede all'interno una soffiante di sgrondamento per il cioccolato in eccesso da applicare al ricopritore e il funzionamento di questa macchina consiste nel mettere in vibrazione congiunta una vasca canalizzata il cui compito sarà quello di trasportare e arrotolare i tartufi precedentemente ricoperti di cioccolato dall'unità temperante. Vantaggio primario di questa macchina è la pulizia di tartufatura.

- Sistema di estrazione prodotto tartufato in automatico con velocità di vibrazione regolabile
- Questo tipo di attrezzatura permette ad un solo operatore di tartufare dai 25 ai 35 kg/h di prodotto



Dati tecnici

Specifiche elettriche: 220 V monofase 50/60 Hz
Potenza richiesta: 0,6 Kw - 16 A - 5 poli
Produzione oraria: 30 Kg
Ingombro: h. 1050 mm, l. 620 mm, p. 1000 mm
senza portavassoio: l. 720 mm