



TUNNEL	Ricopertura Enrobing Enrobage	Decorazione Decoration Decoration	Lunghezza tunnel Tunnel length Longeur tunnel	Coda Tail Queue	Distaccatore Detachment Detacheur	Totale Total Total
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
8 m	1100	400	8000	400	400	10300
		600			600	10700
		800			800	11100
		1000			1000	11500
		1200			1200	11900
12 m	1100	400	12000	400	400	14300
		600			600	14700
		800			800	15100
		1000			1000	15500
		1200			1200	15900
16 m	1100	400	16000	400	400	18300
		600			600	18700
		800			800	19100
		1000			1000	19500
		1200			1200	19900



Tunnel de refroidissement, enrobage et moulage du chocolat.

Le dispositif de refroidissement particulier à diffusion d'air dans toute la zone de refroidissement, permet une utilisation du tunnel aussi bien pour l'enrobage que pour le moulage.

La vitesse de travail peut être ajustée de 30 à 200 cm/min.

La section d'enrobage facilement amovible et lavable, est intégrée dans la ligne et est contrôlé en température.

La conception modulaire de la ligne permet la mise en place, et le remplacement rapide d'une tempéreuse, ce qui facilite les changements de couleur de chocolat.

Caractéristiques mécaniques

Dimensions hors tout

Poids à vide

Matériel en contact avec les aliments

Joint

Température ambiante

inox AISI 304 L

PTFE

19/23 °C, climatisée et déshumidifiée

à environ 45% d'humidité

Caractéristiques du système de refroidissement

Groupe de refroidissement

Gaz réfrigérant

Quantité de gaz réfrigérant

[Fr/h] 3600 / 4000

R448A

[g] 2600 / 2800

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 4

[VAC] 400 / 220

3

[Hz] 50 / 60

[Vdc] +24

IP65

16A - 5 poli

