

Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat

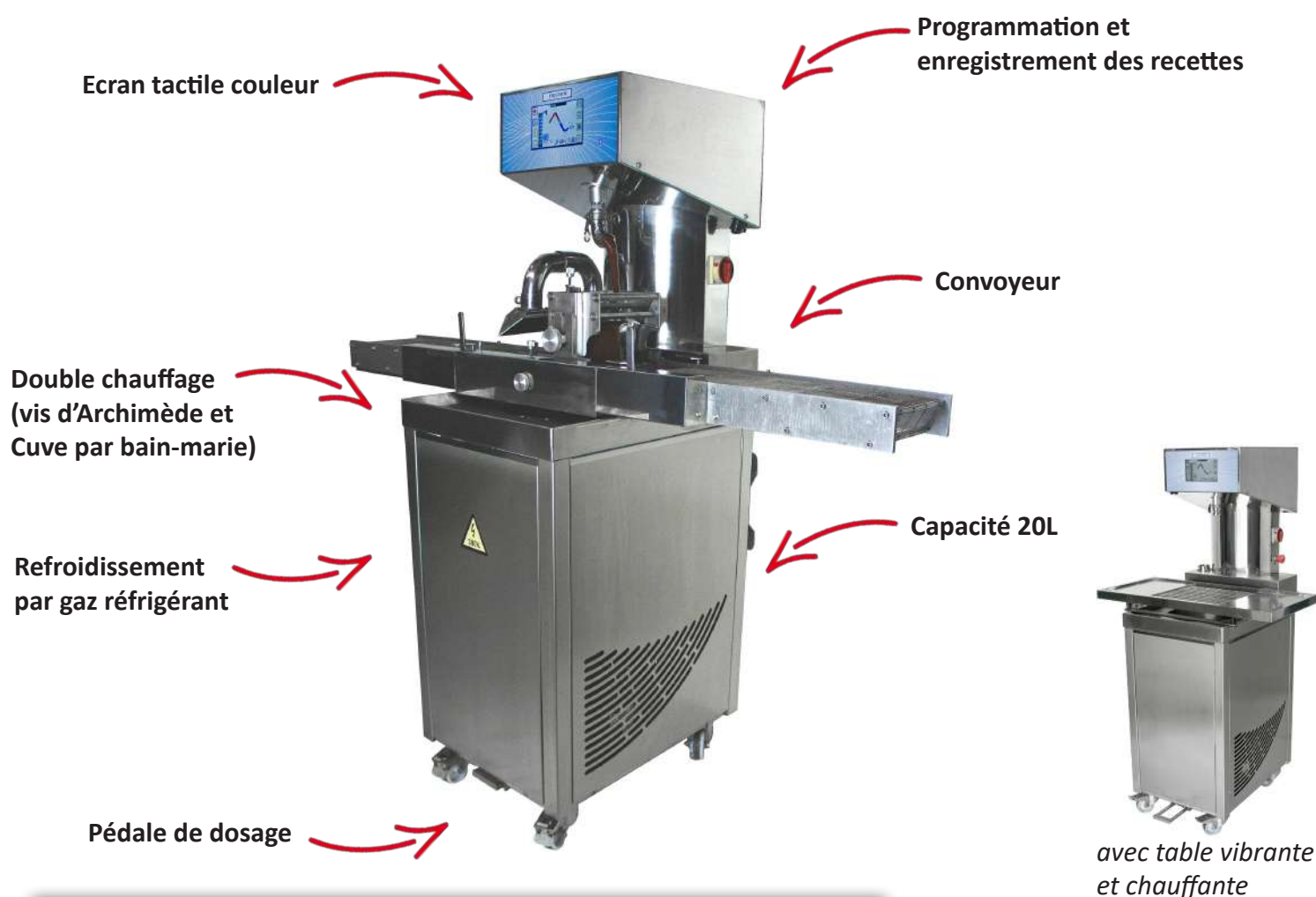
Frichoc F20 ®

La **Frichoc F20** permet de faire fondre et tempérer tout type de chocolat de couverture en continu dans la vis d'Archimède en inox, contribuant à obtenir en permanence un chocolat fluide.

Elle permet également d'utiliser du nappage, du glaçage et autres produits avec marquants.

Elle peut être équipée d'un plateau vibrant et chauffant ainsi que d'un convoyeur à mailles de 180mm de largeur.

Production horaire : environ 90kg/h



Les + :

- Contrôle des 3 températures du cycle de tempérage
- Vis d'Archimède inox de grande dimension garantissant la stabilité du tempérage
- Utilisation, nettoyage et entretien faciles
- Télémaintenance (option)



Cycle de tempérage



SPIRAL FRANCE

L'Équipement Alimentaire



Plusieurs applications :



Moulage



Tablettes



Fritures



Bonbons enrobés



Enrobage partiel



Nappage



Glaçage



Produits avec marquants
(conveyeur polycordes
nécessaire en option)

Options :

- Conveyeur 180mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie

Caractéristiques :

- Dimensions machine (Lxlxh) : 511 x 731 x 1691mm
- Capacité : 20L
- Production par heure : 90kg
- Poids : 184kg
- Puissance : 2800 W - 380V triphasé 50Hz

Zoom :

Ecran
tactile



Conveyeur



Tête
d'enrobage



Cuve
de 20L



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles

Z.A Les Petits Partenais N°7- F 37250 VEIGNÉ
Tél. : (+33) 02 47 73 13 09
E-mail : info@spiral-france.com
Site Internet : www.spiral-france.com

