

Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat

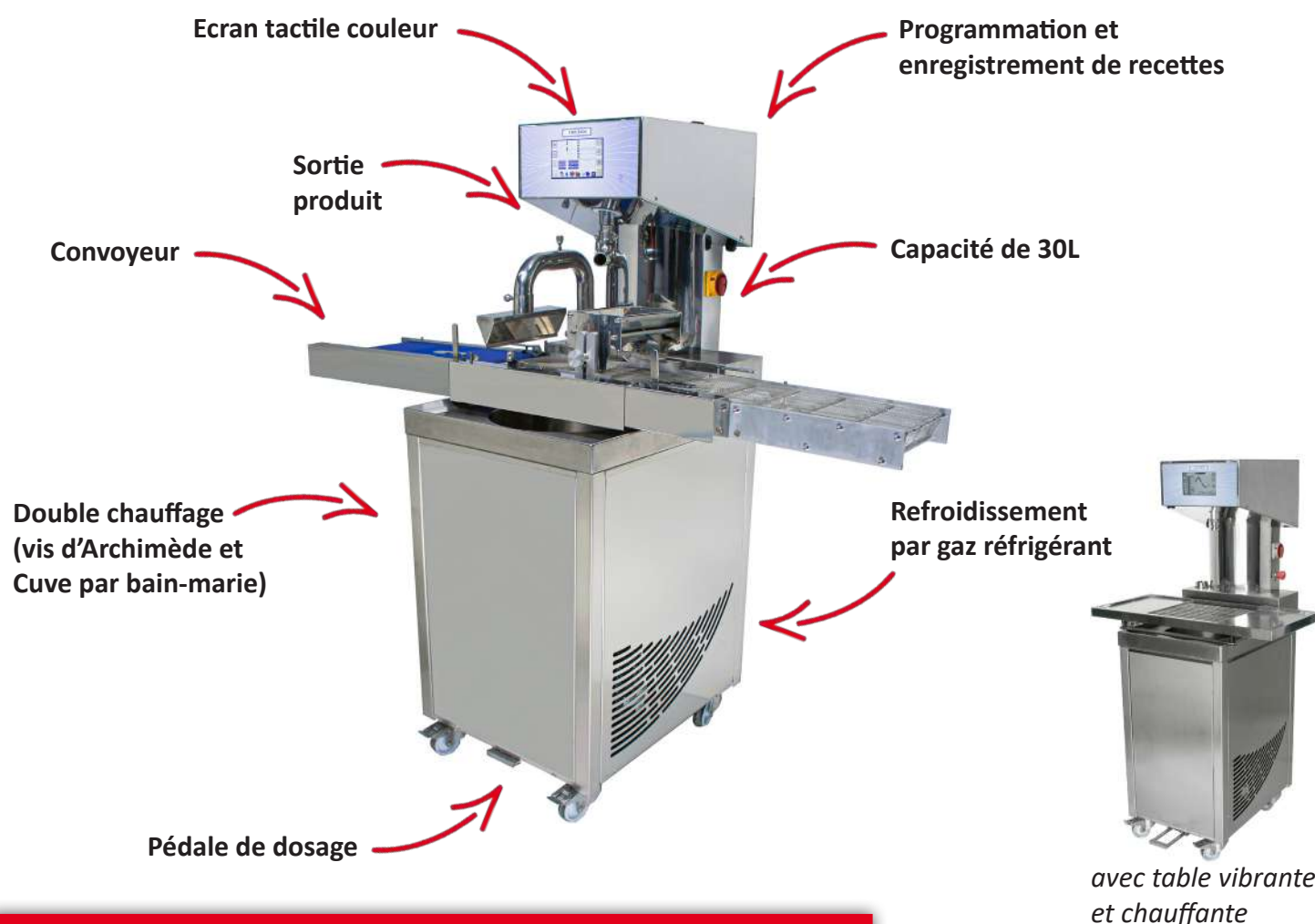
Frichoc F30 ®

La **Frichoc F30** 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 240mm (ou 300mm de largeur en option).

Production horaire : environ 135kg/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

Plusieurs applications :



Moulage



Tablettes



Fritures



Bonbons enrobés



Enrobage partiel



Nappage



Glaçage



Produits avec marquants
(convoyeur polycordes
nécessaire en option)

Options :

- Convoyeur 240 ou 300mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie

Caractéristiques :

- Dimensions machine (Lxlxh) : 601 x 799 x 1689mm
- Capacité : 30L
- Production par heure : 135kg
- Poids : 195kg
- Puissance : 3150 W -380V triphasé 50Hz

Zoom :

Ecran
tactile



Convoyeur



Tête
d'enrobage



Cuve
de 30L



Vidéo d'utilisation :



SCAN ME

Photos non contractuelles