

Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat

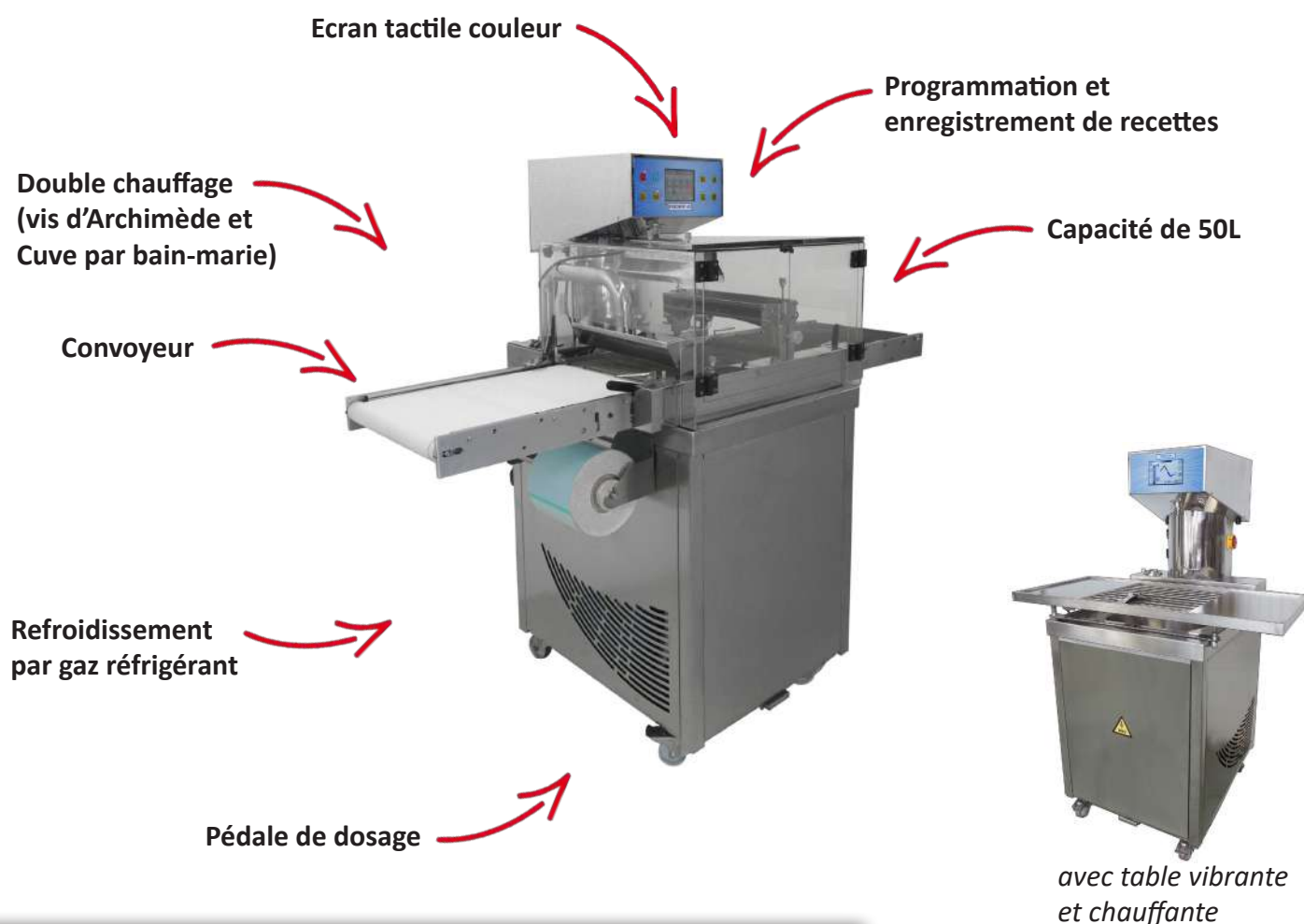
Frichoc F50 ®

La **Frichoc F50** 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 300mm (ou 400mm de largeur en option).

Production horaire : environ 170kg/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
(convoyeur polycordes
nécessaire en option)

Options :

- Convoyeur 300 ou 400 mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie
- Convoyeur polycorde

Caractéristiques :

- Dimensions machine (Lxlxh) : 701 x 940 x 1690mm
- Capacité : 50L
- Production par heure : 170kg
- Poids : 218kg
- Puissance : 3750 W -380V triphasé 50Hz

Zoom :

Ecran
tactile



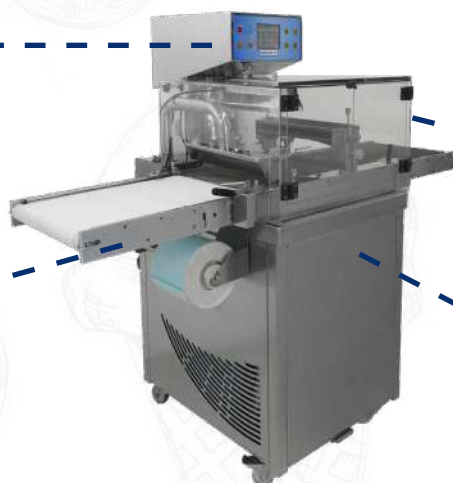
Convoyeur



Capot de
protection



Cuve
de 50L



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

