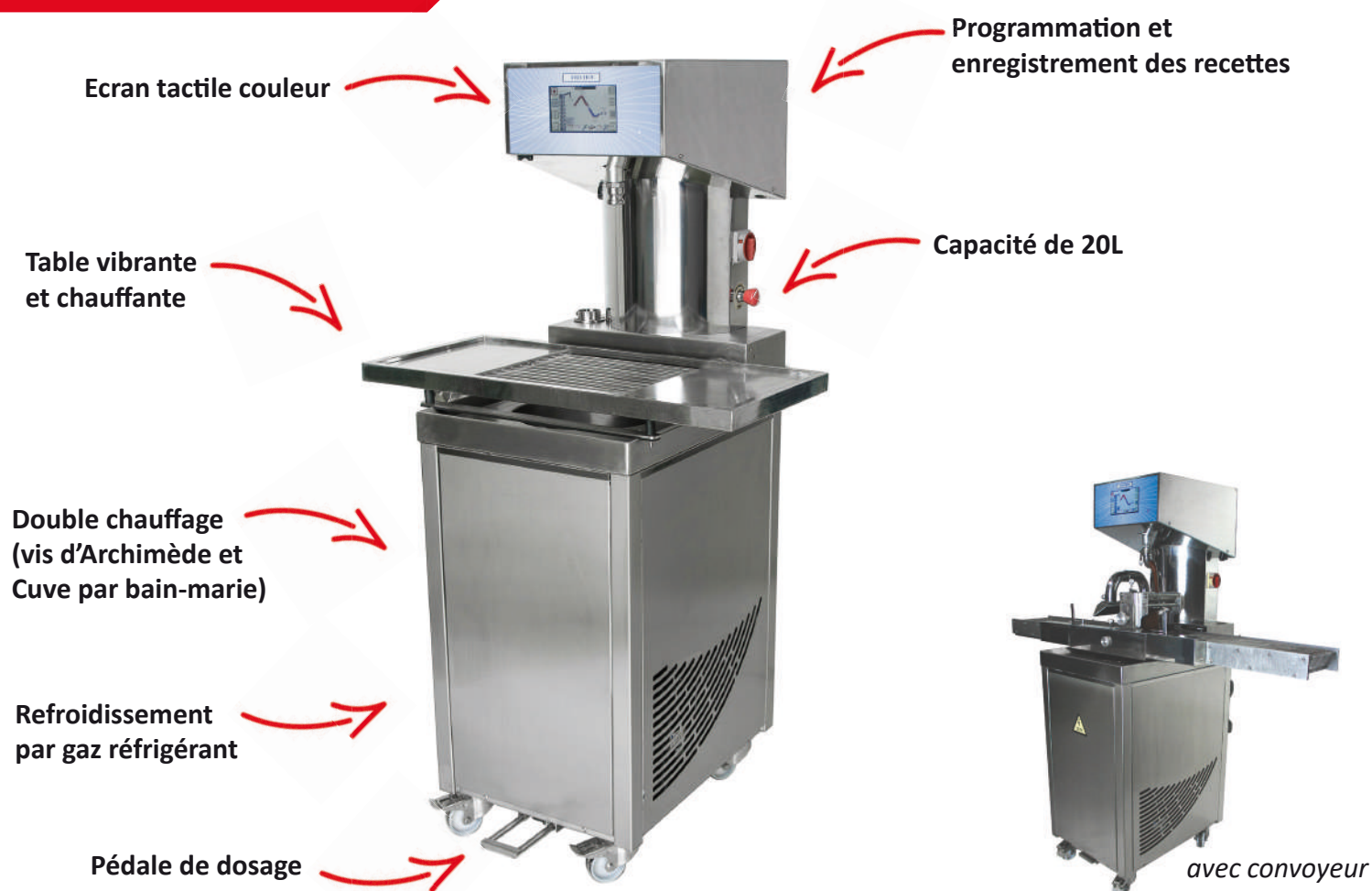


# Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat Frichoc F20

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

Elle est 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**

## Plusieurs applications :



Oeufs



Tablettes



Fritures



Bonbons enrobés



Enrobage partiel



Entremets



Bûches



Nappage

## Options :

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

## Caractéristiques :

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

## Zoom :

*Ecran tactile*



*Tête d'enrobage*



*Convoyeur*



*Cuve de 20L*



*Photos non contractuelles*