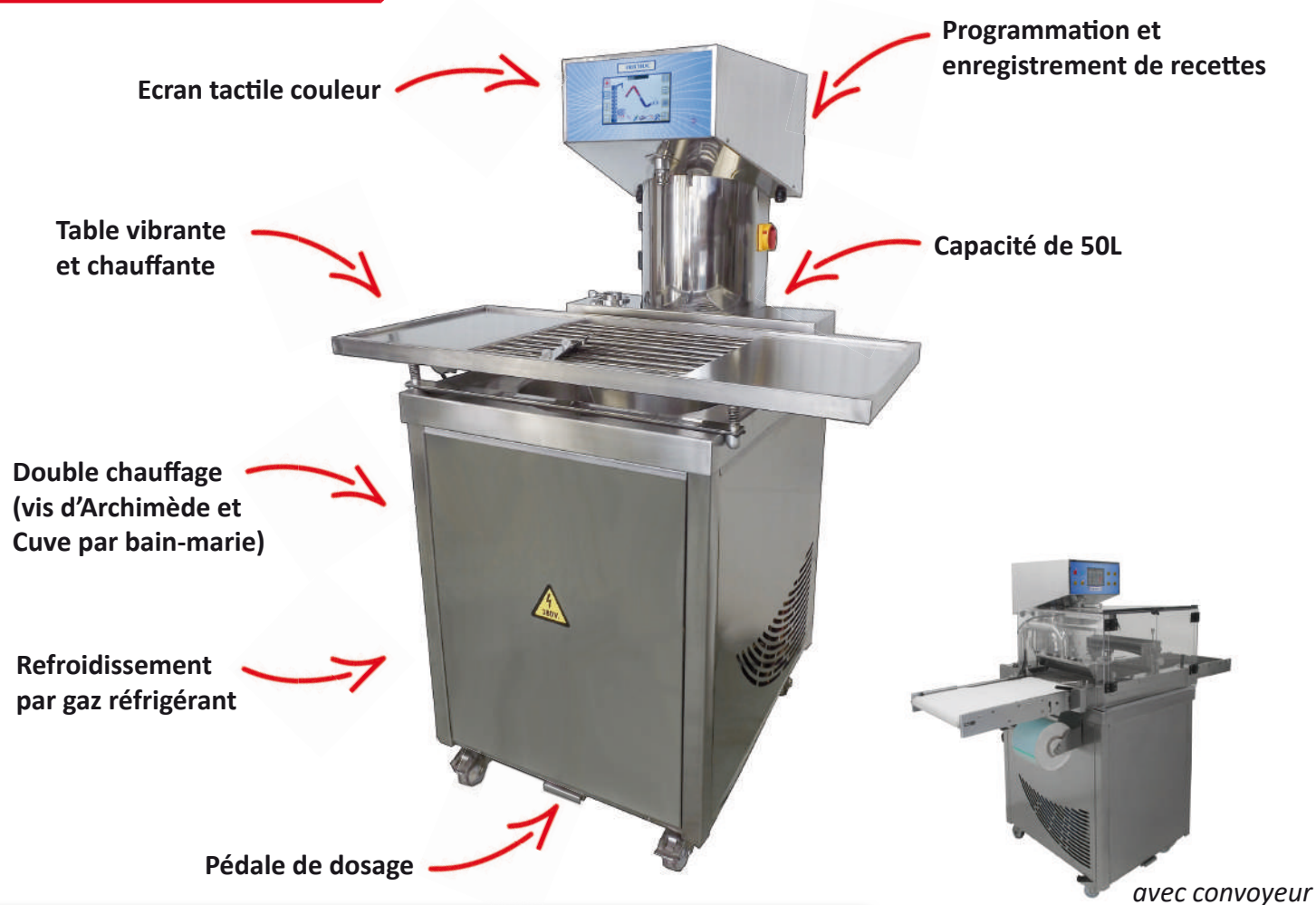


# Tempéreuse / Enrobeuse à chocolat Frichoc F50

La **Frichoc F50** 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 300 ou 400mm de largeur.

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

## Plusieurs applications :



Oeufs



Tablettes



Fritures



Bonbons enrobés



Enrobage partiel



Entremets



Bûches



Nappage

## Options :

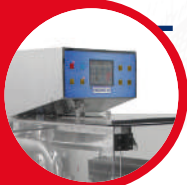
- Convoyeur 300 ou 400 mm
- Lampe chauffante
- Télémaintenance
- Capot de protection
- Soufflerie

## Caractéristiques :

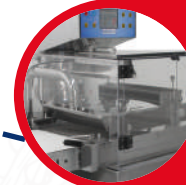
- Dimensions machine : 701 x 940 x 1690mm
- Capacité : 50L
- Production par heure : 170kg
- Poids : 218kg
- Puissance : 3750 W -380V triphasé 50Hz

## Zoom :

*Ecran tactile*



*Capot de protection*



*Convoyeur*



*Cuve de 50L*



*Photos non contractuelles*