



Nastro ricopritore cioccolato per temperatrici.

Il nastro ricopritore per Temperatrici a tre sezioni è montato su carrello basculante per la ricopertura con cioccolato di praline, ganache, biscotti e tavolette. La zona di carico ha la possibilità di essere arrestata per migliorare la precisione e i tempi di posizionamento del prodotto da ricoprire.

La zona di ricopertura cioccolato è dotata di una vibrazione meccanica della rete, atta a uniformare la glassatura del prodotto e di una soffiante di sgrondamento ad aria, regolabile elettronicamente a pannello.

Questo ricopritore è stato messo a punto per i laboratori e i cioccolatieri più esigenti, in quanto permette la ripetitività di lavorazione di qualsivoglia prodotto, mantenendo invariati pesi e spessori.

Caratteristiche meccaniche

Dimensioni di ingombro
Peso a vuoto
Materiale a contatto con alimenti
Materiale guarnizioni
N° ruote pivotanti

[mm] (LxWxH) 1800x500x1250
[kg] 63
inox AISI 304 L
PTFE
4

Caratteristiche elettriche

Potenza totale installata
Tensione alimentazione
Numero fasi
Frequenza
Tensione ausiliari
Grado di protezione involucro
Tipo di collegamento: spina industriale

[kW] 0,5
[VAC] 220
1
[Hz] 50 / 60
-
IP65
16A - 3 poli

Caratteristiche di processo

Velocità massima tappeto
Produzione oraria

[cm/min] 100
-

