



TURBINE d'ENROBAGE

16 kg : TE16 (la plus compacte du marché)

ou 8 kg : TE8



Idéale pour l'enrobage en chocolat d'amandes, de noisettes, de pralines, de grains de café, de riz soufflé, de fruits à coque, de dragées tendres, etc...

Production à partir de 2 kg

Cuve de **8 ou 16 kg** (durée d'un cycle de grossissage : environ 1 h15)

Pompe à chaleur permettant une économie d'énergie et une rapidité de travail :

- . air froid pour fixer le chocolat sur les produits à turbiner.
- . air chaud pour lissage, polissage et nettoyage de la cuve.
- . air ambiant pour gommer les produits

La pompe à chaleur permet de déshumidifier l'air, d'avoir un air ambiant ou froid sec et par conséquent d'augmenter le temps de conservation des produits et d'avoir un gommage plus rapide et plus qualitatif.

Tableau de commande à **écran tactile intuitif** programmable pour :

- . la température (air chaud, froid ou ambiant)
- . la vitesse (réglable par un variateur électronique)
- . la rotation de la cuve (dans les 2 sens)

Cuve à fond plat permettant d'éviter les doublons de produits.



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Machine en acier inoxydable AISI 304

Vitesse de rotation de la cuve : 10-60 tours/minute

Filtre à air permettant d'éliminer tout contact entre les particules (poussière, farine, ...) et les produits à enrober.

Puissance : 220V – 50 Hz – 1 KW

Hygrométrie contrôlée

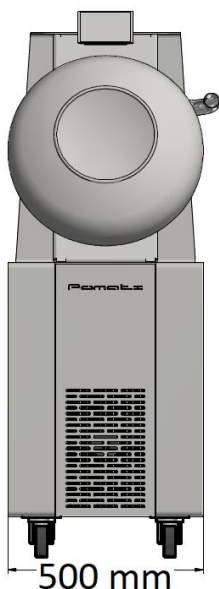
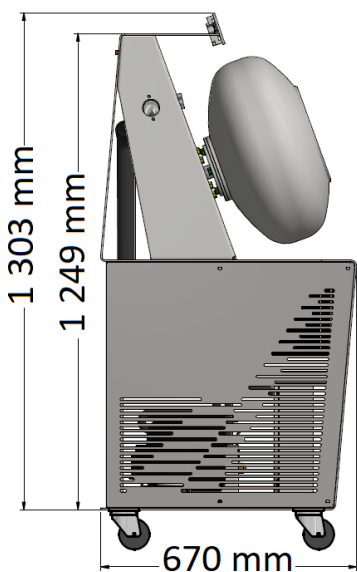
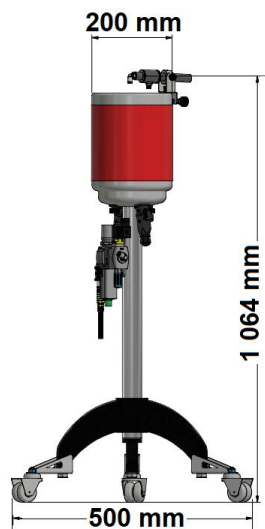
Poids : 120 kg

OPTION : PULVERISATEUR

Pour pulvériser automatiquement le chocolat sur les produits à turbiner.

- entièrement démontable
- facile de nettoyage
- ceinture chauffante autour de la cuve.
- sur châssis mobile avec roues et freins

Puissance :
220V-50Hz-0,2KW



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuve de 9 litres.

Machine à raccorder sur réseau d'air (compresseur d'air non fourni) – Consommation air comprimé : 6 bars à 200 litres d'air comprimé/minute – avec cuve minimum de 100 litres.