

RÉALISATION DE SUJETS EN CHOCOLAT

RÉPARTITION PARFAITE DU CHOCOLAT DANS LES MOULES À CORPS CREUX

VIDÉO



SCAN ME



- ▶ Répartition parfaite du chocolat dans moules à corps creux
- ▶ En toute sécurité grâce aux moules aimantés


Système avec 2 aimants pour recevoir les moules (jusqu'à 3 kg par bras)


PHOTOS DU DOCUMENT NON CONTRACTUELLES

- Vitesse des 4 bras pivotants réglable à l'aide du variateur
- Moteur vibrant pour faciliter la répartition du chocolat dans les moules
- Soufflerie d'air ambiant permettant d'accélérer la cristallisation du chocolat
- Arrêt du cycle par commande à pied pour le chargement et déchargement des moules
- Les bras sont équipés de 2 aimants pour recevoir les moules (jusqu'à 3 KG par bras)
- Limiteur de couple sur le mouvement de rotation pour la sécurité
- A utiliser avec des moules qui ont un support métal (pour fixation sur les bras) ou supports à charnières



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

 114 kg

 220V - 50 Hz - 0,4 KW

 Machine en acier inoxydable AISI 304

